

Fındık kremalı kalpli kurabiyeler

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 10 kurabiye için:
- 250g un
- 3g maya
- 3g karbonat
- 150g eker
- 1 tutam tuz
- 100g tereya ı
- 1 yumurta
- 100g bitter çikolata parçacıkları

Préparation

1. Yine çok hızlı ve yalnızca birkaç dakika piirme süresi gerektiren bir tarifile kar ınızdayım, mevcut sıcaklıklarla büyük bir avantaj!
2. Çikolata parçacıklı, içi sürülebilir çikolata kreması dolgulu kurabiyeler, kısacası mükemmel bir atı tırmalık. Gerekirse bunları önceden hazırlayıp kurabiye hamuru toplarını dondurucuda bekletebilir ve istedi iniz zaman pi irip, piirme süresini yaklaşık 2 dakika artırabilirsiniz.
3. Malzemeler: Çikolata parçacıkları için Valrhona kullanıyorum: Sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Malzeme:Delikli tepsi Hazırlık süresi: 20 dakika + dinlenme + 12 dakika piirme10 kurabiye için:
Malzemeler: un maya karbonat eker 1 tutam tuz tereya ı 1 yumurta bitter çikolata parçacıkları
stedi iniz kadar sürülebilir çikolata kreması Tarif: Ya lı ka ıt üzerine 10 top sürülebilir çikolata kreması hazırlayın ve bunları dondurucuya koyun.
5. Ardından unu, mayayı, karbonatı, tuzu ve ekeri kar ıtırın, sonra tereya ını ekleyin ve kar ımı kum haline getirin.
6. Yumurta ekleyerek hamuru olu turun, ardından çikolata parçacıklarını ekleyin.
7. Hamuru en az 30 dakika buzdolabında bekletin, ardından hamuru e it 10 parçaya ayırın.
8. Onları açın ve her parçanın ortasına dondurulmu çikolata kreması topu yerle tirin.
9. Hamuru ikolata kremasının etrafında kapatacak ekilde yuvarlayarak sızdırmaz bir top olu turun.
10. Topları ya lı ka ıt serili tepsiye yerle tirin, ardından önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 12 dakika piirin.
11. Kurabiyelerin sertleşmesi için tepside so umalarına izin verin, ardından keyfini çıkarın!