

Yuzu ve sütlü çikolata ile elmas kurabiyeler

Ingrdients

- 95g yumu ak tereya ı
- 40g eker
- 135g un
- 35g ekerlenmi yuzu kabu u
- 35g do ranmı sütlü ikolata

Prparation

1. Ben, yuzu kabu u ile yapılan elmas tarzı kurabiyeler serime devam ediyorum (iste inize göre portakal veya limon kabukları da kullanabilirsiniz) ve sütlü çikolata ile, hem çıtır hem de eriyen Malzemeler : ekerlenmi yuzu kabuklarını Guy Demarle'dan kullandım: 10 hediye için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
2. Jivara ikolatasını Valrhona'dan kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
3. Hazırlama süresi: 25 dakika + 20 dakika pi irme + en az 1 saat dinlendirmeYakla ık yirmi kurabiye için: Malzemeler : yumu ak tereya ı eker un ekerlenmi yuzu kabu u do ranmı sütlü ikolata Tarif : Yumu ak tereya ını ekerle karı tırın, ardından unu ekleyin.
4. Yuzu kabuklarını ve çikolatayı ekleyin.
5. Uzun bir silindir ekli verin ve biraz ekerle yuvarlayın (iste e ba lı, bu kurabiyelerinize biraz daha çıtır bir doku verecektir).
6. Plasti e sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
7. Ardından, 1 ila 1,5 cm kalınlı ında kurabiyeler kesin.
8. Pi irme ka ıdı serili bir tepsiye yerle tirin, ardından önceden ısıtılmı 170°C fırında 15-20 dakika pi irin.
9. So umaya bırakın, ardından afiyet olsun!