

Fındık tereyağı, bitter çikolata ve deniz tuzu ile kurabiyeler

Ingrédients

- 110g muscovado şekeri veya esmer şeker
- 25g toz şeker
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 5g vanilya özü
- 175g T55 un
- 2g tuz
- 2g kabartma tozu
- 190g bitter ve sütlü çikolata (ben yarı yarıya yaptım)
- 12 kurabiye için:
- 110g tereyağı
- 110g muscovado şekeri veya esmer şeker
- 25g toz şeker
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 5g vanilya özü
- 175g T55 un
- 2g tuz
- 2g kabartma tozu
- 190g bitter çikolata

Préparation

1. Elbette, burada (ve genel olarak internette) birçok kurabiye tarifi var!
2. Ama yine de bu tarifi sizinle paylaşmaya karar verdim çünkü artık bu benim en sevdiğim kurabiye tarifim olduğunu düşünüyorum: kenarları çıtır, ortası eriyen, onlara belirgin bir aroma veren fındık tereyağı, bitter ve sütlü çikolata ve her şeyi tamamlamak için deniz tuzu ile yapılan kurabiyeler.
3. Benim için mükemmel boyutlar, yaklaşık 55-, dinlenme veya dondurucuya koyma gerektirmiyorlar ve hava geçirmez bir kutuda birkaç gün iyi saklanıyorlar.
4. Kısacası, bu tarifi deneyin, hayal kırıklığına uğramayacağınızı düşünüyorum ☺ Bazılarını fırından çıkar çıkmaz, vanilyalı dondurma topunun üzerinde sıcak servis ettim, bu da birkaç dakikada lezzetli bir tatlı elde etmenin harika bir yolu.
5. Elbette, kurabiye toplarını dondurabilirsiniz, böylece istediğiniz zaman sadece gerekli miktarı pişirebilirsiniz ☺ Malzemeler: Ben perfore tepsi Guy Demarle kullandım: ilk siparişte 10€ hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari işbirliği.
6. Malzemeler: Ben Karayip Çikolatası, Jivara çikolatası ve Norohy vanilya özü kullandım Valrhona: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (bağlı).
7. Tarif: Öncelikle fındık tereyağını hazırlayın: tereyağını bir tencerede eritin, ardından kısık ateşte hafifçe kahverengi olana kadar pişirmeye devam edin, fındık kokusu gelene kadar.

8. Soğumaya bırakın.
9. Sonra soğuyan fındık tereyağını şekerler ve vanilya ile karıştırın.
10. Yumurtayı ve yumurta sarısını ekleyin, ardından kuru malzemeleri: un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin.
11. Son olarak, doğranmış bitter çikolatayı ekleyin.
12. On iki kurabiye topu oluşturun, bunları yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin, üzerine biraz deniz tuzu ekleyin.
13. 20 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın.
14. Bu arada, fırını 180°C'ye ısıtın.
15. 10 dakika pişirin, ardından tadını çıkarmadan önce soğumaya bırakın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com