

# Cédric Grolet tarzı kurabiye-pizza (çikolatalar & kuru yemi ler)

## Ingrédients

- 6 dilimlik bir kurabiye için:
- 140g tereya ı
- 65g muscovado ekeri
- 70g esmer eker
- 1 yumurta
- 240g un
- 3g kabartma tozu

## Préparation

1. Sosyal medyanın pastacılık alanındaysanız, muhtemelen Cédric Grolet'in Paris kafesinde yaptı ı cookie-pizzayı görmü sünüzdür.
2. Versiyonunda, çe itli aromalara sahip dev kurabiyeler yapıyor ve bunları dilimleyerek satıyor.
3. Benim versiyonumda, farklı bir ey yaptım çünkü 6 dev kurabiye yapmak istemedim (sonrasında bunları yiyelemek için çok kalabalık olmak gerekirdi), bu yüzden do ranmı ve yarı pi mi bir dev kurabiye yaptım.
4. Bu ekilde, tek bir dev kurabiye ile birkaç farklı aroma elde ediliyor ve hatta bu tarifi çocuklarla yapma fırsatı da oluyor, böylece herkes kendi cookie-pizzasının dilimini süsleyebilir!
5. Malzemeler: Valrhona çikolatalarını kullandım: Tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortaklık).
6. Koro'dan kuru meyveler ve spekülât macunu kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak de il).
7. Hazırlık süresi: 20 dakika + yakla ık 20 dakika piirme 6 dilimlik bir kurabiye için: Malzemeler: tereya ı muscovado ekeri esmer eker 1 yumurta un kabartma tozu ç Harcı çin: çe itli çikolata parçacıkları, çikolata-fındık ezmesi, spekülât ezmesi, antep fıstı ı, pekan cevizi, frambuaz, spekülât, hindistan cevizi, fındık gibi istedi iniz her ey!
8. Tarif: Tereya ını iki ekerle karı tırın.
9. Yumurtayı ekleyin.
10. Sonra unu ve kabartma tozunu ekleyin.
11. Hamuru 22 cm çapında tereya lanmı bir kalıba yayın.
12. 180°C ön ısıtmalı fırında 10 ila 15 dakika ön pi irin (daha gevrek veya daha az gevrek kurabiyeler tercih ederseniz ayarlayın).
13. Bu arada, dolguları hazırlayın.
14. Kurabiye hafif altın rengine dönmeye ba ladı ında, fırından çıkarın, kalıbı kaldırın.
15. Kurabiyenin dilimlerini ayırın (ben kendi kurabiyemi 6 dilime ayırdım) ve dolguları ekleyin: çikolatalar ve kuru yemi ler (çikolata parçalarını hamura iyice yerle tirin).
16. Çikolatayı eritmek ve kurabiyenin pi mesini tamamlamak için 3-4 dakika daha fırına koyun.
17. Daha sonra ılımaya bırakın ve di er dolguları ekleyin: çikolata ezmeleri, karamel... Ve afiyet olsun!