

Pan di stelle (çikolatalı kurabiyeler)

Ingrédients

- 150g tereya ı
- 25g fındık tozu
- 280g toz eker
- 50g %66 kakao oranında bitter çikolata
- 1 yumurta sarısı
- 100g tam ya lı süt
- 60g kakao tozu
- 450g T45 un
- 15g kabartma tozu
- 1 yumurta beyazı
- 200g pudra ekeri

Préparation

1. Pan di stelle, kelime anlamıyla "yıldızların ekme i" olan kurabiyeleri bilmiyorum talya'da birkaç yıl önce ke fettim.
2. Sanırım imdi Fransa'da da bulunabiliyorlar ve hatta bir krem çikolatasını yapmı lar.
3. Bunlar benim en sevdi im kurabiyelerden biri oldu, bu yüzden daha az yıldızla ev yapımı bir versiyonunu yapmaya karar verdim (duy ile yapmak biraz uzun sürüyor), ve birkaç denemeden sonra sonuçtan memnunum.
4. te kolay ve lezzetli tarifi!
5. Malzemeler: Yuvarlak kurabiye kalıbı (burada 9 cm olanı kullandım) 2mm Duy Merdane Delikli tepsi Duy po etleri Malzemeler: Ben Valrhona'nın Caraïbes çikolatasını kullandım: sitedeki her eyde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affiliate code).
6. Hazırlık süresi: 15 dakika + 1 saat dinlendirme + 13 ila 15 dakika pi irme Elli kadar kurabiye için:
Malzemeler: tereya ı fındık tozu toz eker %66 kakao oranında bitter çikolata 1 yumurta sarısı tam ya lı süt kakao tozu T45 un kabartma tozu 1 yumurta beyazı pudra ekeri Tarif: Çikolatayı hafifçe eritin.
7. Tereya ını ekerle karı tırın.
8. Fındık tozunu, ardından erimi çikolatayı ekleyin.
9. Yumurta sarısını, ardından sütü, unu, kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyin.
10. Hamur homojen hale geldi inde, üzerini kapatın ve buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
11. Dinlendikten sonra, 3mm kalınlı ında açın ve daireler kesin.
12. Ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye yerle tirin.
13. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 10 dakika pi irin.
14. So umaya bırakın.
15. Yumurta beyazını pudra ekerle karı tırın.
16. Kraliyet glazürünü küçük bir düz uçlu duy ile bir duy po etine dökün ve kurabiyelerin üzerine istedi iniz deseni çizin.
17. Önceden ısıtılmı 120°C fırında 3 dakika pi irin.
18. Kurabiyeleri tepsideen çıkarmadan önce so umaya bırakın ve afiyetle yiyin!