

Levain Bakery tarzı sütlü çikolatalı ve fındıklı kurabiyeler

Ingrédients

- 8 (büyük) kurabiye için:
- 150g tereya ı
- 80g fındık püresi
- 110g muskovado ekeri
- 90g toz eker
- 2 yumurta
- 365g T55 un
- 20g mısır ni astası
- 4g kabartma tozu
- 2g tuz
- 180g do ranmı fındık
- 260g do ranmı azelia çikolata parçaları olarak

Préparation

1. Dev fındıklı bu sürümle dev kurabiyelerimin yeni versiyonu!
2. Fındık ve azelia çikolata ile doldurulmu , gevrek ve yumu ak kurabiyeler, fındık kokulu sütlü çikolata, her zaman yapımı kolay ve çok lezzetli.
3. Küçük bir tavsiye, onları biraz önceden hazırlarsanız, mikrodalgada birkaç saniye ısıtıp çikolatayı yeniden eriterek lezzetlerini artırabilirsiniz Ekipman: Delikli tepsi Malzemeler: Ben Koro fındık püresi ve fındık kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim (ba lı de il).
4. Ben Valrhona Azelia çikolatası kullandım: Tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 15 dakika + dinlendirme + 10 ile 15 dakika pi irme 8 (büyük) kurabiye için: Malzemeler: tereya ı fındık püresi muskovado ekeri toz eker 2 yumurta T55 un mısır ni astası kabartma tozu tuz do ranmı fındık do ranmı azelia çikolata parçaları olarak Tarif: Tereya ını, fındık püresini ve iki ekeri krema haline getirin.
6. Yumurtaları, ardından unu, mısır ni astasını, kabartma tozunu ve tuzu ekleyin.
7. Fındıkları ve çikolatayı ekleyerek tamamlayın.
8. Hamuru 8 e it parçaya bölün, ardından toplar haline getirin ve en az 2 saat buzdolabında bekletin (bir gece de bırakabilirsiniz).
9. Daha sonra, fırını 220°C'ye ısıtın.
10. Hamur toplarını hafifçe ezin (onları iyi aralıklarla dizin, pi irme sırasında yayılacaklar).
11. 3 dakika pi irin, ardından sıcaklı ı 180°C'ye dü ürerak 9 dakika daha pi irin.
12. Kurabiyeleri tepside so umaya bırakın, ardından keyfini çıkarın!