

Çikolata ve vanilya dolgulu kurabiyeler

Ingrédients

- 180g tereya ı
- 125g eker
- 50g acı kakao
- 225g un
- 80g tam ya lı krema
- 15g bal
- 150g beyaz çikolata
- 1 adet vanilya çubu u

Préparation

1. te gerçekte tirilmesi hızlı ve lezzetli yeni bir tarif: vanilyalı yumu ak ganajla doldurulmu çikolatalı kurabiyeler.
2. Küçük bir ayrıntı, özellikle mevcut hava durumu dikkate alındı ında, ganajın oda sıcaklı ında erimesini önlemek için kurabiyeleri buzdolabında saklamalısınız Malzemeler: Norohy vanilyası, Ivoire çikolatası ve Valrhona kakao tozunu kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı ortak).
3. Malzemeler:Merdane Delikli tepsi Hazırlama süresi: 25 dakika + 20 dakika pi irme + dinlenme Yakla ık yirmi kurabiye için: Kakaolu kurabiyeler: tereya ı eker Bir tutam vanilya tozu acı kakao un Tereya ını eker ve vanilya tozu ile karı tırın.
4. Kakao ve unu ekleyip, hızlı bir ekilde bir top haline getirin.
5. stedi iniz kurabiye çapında (benim için yakla ık 5 ila 6 cm) rulolar yapın ve streç filme sarın.
6. En az 45 dakika buzdolabında bekletin, sonra bisküvileri kesin ve ya lı ka ıt serili bir fırın tepsisine yerle tirin.
7. Önceden ısıtılmı 170°C fırında yakla ık yirmi dakika boyunca pi irin, ardından tepsi üzerinde so umaya bırakın.
8. Vanilyalı ganaj: tam ya lı krema bal beyaz çikolata 1 adet vanilya çubu u Kremayı bal ve kazınımı vanilya çubu u taneleri ile ısıtın.
9. Önceden eritilmi çikolatanın üzerine üç seferde dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
10. Ganajı so utun, sonra kurabiyeleri doldurun.
11. Ve tadını çıkarın!