

Ahududu ve beyaz çikolatalı kurabiyeler

Ingrédients

- 200g tereya ı (oda sıcaklı ında)
- 100g muscovado ekeri
- 75g toz eker
- 1 yumurta
- 350g un (Tip 55)
- 1 ay ka ı ı karbonat
- 175g ahududu (+ yakla ık 50g süsleme için)
- 300g beyaz çikolata
- 175g ahududuyu ekleyerek bitirin ve hızlıca karı tırın.

Préparation

1. Yeni bir kurabiye tarifi, ama bu sefer içinde taze ahududu bulunan yaz kurabiyeleri!
2. Ben beyaz çikolata kullandım, ama e er siz ahududu ve siyah çikolata birlikteli ini tercih ediyorsanız, de i firmekte zgrsnz Bunun dı ında, tarif klasik bir tarif olup dı ı çıtır içi yumu ak kurabiye arıyorsanız mükemmel olacaktır!
3. Malzemeler: Valrhona'dan Ivoire ikolata kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lı).
4. Malzemeler: tereya ı (oda sıcaklı ında) muscovado ekeri toz eker 1 yumurta un (Tip 55) 1 ay ka ı ı karbonat ahududu (+ yakla ık süsleme için) beyaz ikolata Tarif: Tereya ını ekerlerle karı tırın.
5. Yumurtayı ekleyin, iyice emülsifiye edin.
6. Unu ve karbonatı ekleyin, ardından beyaz çikolatayı ekleyin (süsleme için birazını ayırarak).
7. ahududuyu ekleyerek bitirin ve hızlıca karı tırın.
8. Hamurdan toplar yapın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
9. Ardından ya lı ka ıt serili tepsiye hafifçe bastırarak yayın ve üzerine ahududu ve beyaz çikolata parçaları ekleyin.
10. Önceden ısıtılmı 190°C fırında 15 dakika pi irin.
11. Fırından çıktıktan sonra tekrar beyaz çikolata ve ahududu ekleyin.
12. Kurabiyelerin so umasını bekleyip ardından afiyetle yiyin!