

Çikolatalı ve Hindistan Cevizli Kurabiyeler

Ingrédients

- 200g yumu ak tereya ı
- 100g muscovado ekeri
- 90g esmer eker
- 2 yumurta
- 125g hindistancevizi tozu
- 2 çay ka ı ı kabartma tozu
- 300g T55 un
- 285g bitter çikolata

Préparation

1. Kurabiye, her zaman iyi bir fikirdir!
2. Bunlar hindistancevizi ve bitter çikolatalı, ama isterseniz sütlü çikolata ile de yapabilirsiniz Malzeme: Delikli tepsi içindekiler: Hindistancevizi tozu Koro kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı de il).
3. Guanaja çikolatayı ise Valrhona kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı).
4. Hazırlama süresi: 15 dakika + 15 dakika pi irme süresi On adet kurabiye için: içindekiler: yumu ak tereya ı muscovado ekeri esmer eker 2 yumurta hindistancevizi tozu 2 çay ka ı ı kabartma tozu T55 un bitter çikolata Tarif: Yumu ak tereya ını ekerlerle karı tırın.
5. Yumurtaları ekleyin, ardından hindistancevizi tozunu ekleyin.
6. Son olarak unu ve kabartma tozunu ekleyin ve kıyılmış bitter çikolatayla bitirin.
7. 'lık topraklar halinde ekillendirin ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
8. 190°C'ye önceden ısıtılmış fırında pi irin ve istenilen dokuya göre 12 ila 15 dakika arası pi irin.
9. Birkaç dakika so umaya ve sertle meye bırakın, ardından afiyetle yiyin!