

Bounty finansörleri (hindistan cevizi/çikolata)

Ingrédients

- 15 finansiyer için:
- 150g tereya ı
- 150g yumurta akı
- 170g pudra ekeri
- 100g hindistan cevizi tozu
- 50g un
- 60g do ranmı Bahibé çikolatası
- 60g tam krema
- 85g Bahibé çikolatası
- 10g nötr bal

Préparation

1. Çikolatalı & hindistan cevizli versiyonu hâlâ eksik olan, burada birden fazla kez ve birçok aromayla yapılan dolu finansiyeler!
2. Yapması her zamanki gibi kolay ve hızlı, ve yine her zamanki gibi lezzetli Malzeme :Silikomart finansiyer kalıbı Malzemeler : Ben Valrhona'nın Bahibé çikolatasını kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
3. Ben Koro'nun hindistan cevizi tozunu kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
4. Hazırlık süresi : 25 dakika + 20 dakika pi irme 15 finansiyer için: Finansiyerler: tereya ı yumurta akı pudra ekeri hindistan cevizi tozu un Bir tutam tuz do ranmı Bahibé çikolatası Cevizli tereya ı hazırlayın: tereya ını eritin ve güzel bir altın rengi elde edene kadar kısık ate te karı tırın.
5. So umaya bırakın.
6. Yumurta aklarını pudra ekeri ve hindistan cevizi tozuyla karı tırın.
7. Tuz ve unu ekleyin, ardından do ranmı çikolatayı ekleyin.
8. So umu cevizli tereya ını ekleyerek bitirin (dikkat, çok sıcaksa çikolatayı eritebilir).
9. Hamuru kalıplara dökün (tamamen doldurmadan).
10. 180°C'ye önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pi irin, ardından kalıptan çıkarıp so umaya bırakın.
11. Çikolata ganajı: tam krema Bahibé çikolatası nötr bal Kremayı bal ile ısıtın.
12. çikolatayı eritin.
13. Bir önceki karı ıma kremayı dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar iyice karı tırın.
14. So umaya bırakın, ardından finansiyerleri doldurun, üzerine biraz hindistan cevizi tozu ekleyin ve afiyet olsun!