

Mermer ikolatalı ve Vanilyalı Kurabiye

Ingrédients

- 10 kurabiye için:
- 250g yumu ak tereya ı
- 150g muscovado ekeri
- 80g toz eker
- 1 yumurta
- 70g mısır ni astası
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 1 tutam tuz
- 1 ay ka ı ı karbonat
- 150g un (1)
- 195g un (2)
- 30g ekersiz kakao tozu
- 100g Komuntu bitter ikolatası
- 150g Azelia sütlü ikolata

Préparation

1. Bugün kurabiyeler var, evet, ama mermer kurabiyeler!
2. Bitter ikolata parçaları içeren sade bir hamurun, sütlü çikolata parçaları içeren kakao hamuruyla karı tırılması sayesinde artık seçim yapmanıza gerek yok!
3. Tabii ki pastil veya tablet çikolatayı do ramak yerine do rudan çikolata parçacıkları kullanabilirsiniz ve tarifi önceden hazırlayıp dondurucuya hamur topları yerle tirebilirsiniz.
4. Bu eilde, kurabiye iste iniz olursa, 15-20 dakikada pi mi ve tadını çıkarabilece iniz halde olurlar Ekipman: Delikli tepsi Malzemeler: Valrhona markasının Komuntu & Azelia ikolataları ve kakao tozunu kullandım: Tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 20 dakika + minimum 2 saat dinlendirme + 15 dakika piirme10 kurabiye için:
Malzemeler: yumu ak tereya ı muscovado ekeri toz eker 1 yumurta mısır ni astası 1 çay ka ı ı vanilya özü 1 tutam tuz 1 çay ka ı ı karbonat un (1) un (2) ekersiz kakao tozu Komuntu bitter ikolatası Azelia sütlü ikolata Bitter ikolata pastilleri (iste e ba lı) Tarif: Yumu ak tereya ı ile iki ekeri karı tırın.
6. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyin, ardından mısır ni astası, tuz ve karbonatı ekleyin.
7. Daha sonra, hamur alın ve un (1)'i ve iri paralanmı bitter çikolata parçalarını ekleyin.
8. Kalan hamura kakao, un (2) ve iri paralanmı sütlü çikolata parçalarını ekleyin.
9. Her bir hamuru 10 e it parçaya ayırın.
10. Her kakaolu parça ile 3 küçük parça yapın.
11. Her sade parça ile 2 küçük parça yapın.
12. Bu 5 parçayı kullanarak kurabiye topları olu turun (sonunda 10 kurabiye olacak eilde), isterseniz her kurabiyenin ortasına 2 pastil çikolata ekleyerek eriyen bir kalp elde edin.
13. En az 2 saat buzdolabında bekletin.
14. Ardından, piirme ka ıdı serili bir tepsiye yerle tirin (biraz yayılacakları için aralıklı olarak yerle tirin), hafifçe bastırın ve önceden ısıtılmı 190°C fırında 10 dakika piirin.
15. Fırın sıcaklı ını 170°C'ye dü ürün ve piirmeye 5 ila 8 dakika daha devam edin, daha az veya daha çok pi mi sevip sevmedi inize göre.
16. Ta ımadan önce so umaya bırakın, sonra tadını çıkarın!

