

Печиво з горіховим маслом, чорним шоколадом та морською сільлю

Ingrédients

- 110 г цукру мусковадо або коричневого цукру
- 25 г цукру-піску
- 1 яйце
- 1 жовток
- 5 г екстракту ванілі
- 175 г борошна Т55
- 2 г солі
- 2 г розпушувача
- 190 г чорного та молочного шоколаду (я зробила половину на половину)
- 110 г масла
- 110 г цукру мусковадо або коричневого цукру
- 25 г цукру-піску
- 1 яйце
- 1 жовток
- 5 г екстракту ванілі
- 175 г борошна Т55
- 2 г солі
- 2 г розпушувача
- 190 г чорного шоколаду

Préparation

1. Отже, звичайно, рецептів печива тут (і взагалі в інтернеті) вже багато!
2. Але я все ж вирішила поділитися цим рецептом з трьох причин, що вважаю, що це тепер мій улюблений рецепт печива: печиво з хрусткими краями, м'яким центром, з горіховим маслом, яке надає їм виразний аромат, чорним і молочним шоколадом та морською сільлю, щоб підкреслити все це.
3. Для мене вони мають ідеальний розмір, близько 55-60 г, не потребують відпочинку або заморожування і добре зберігаються кілька днів у герметичній коробці.
4. Коротше кажучи, спробуйте цей рецепт, я думаю, ви не будете розчаровані! Я подала деякі з них гарячими, відразу після виходу з духовки, на кульці ванільного морозива, чудовий спосіб отримати смачний десерт за кілька хвилин.
5. Звичайно, ви можете заморозити кульки печива, щоб пекти лише необхідну кількість, коли вам хочеться! Матеріали: Я використовувала перфоровану форму Guy Demarle: код запрошення FLAVIE10 для отримання 10€ при першому замовленні / комерційній співпраці.
6. Інгредієнти: Я використовувала шоколад Caraïbes, шоколад Jivara & екстракт ванілі Norohy від Valrhona : код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (партнер).
7. Список покупок: 110 г масла 110 г цукру мусковадо або коричневого цукру 25 г цукру-піску 1 яйце 1

жовток 5 г екстракту ванілі 175 г борошна Т55 2 г солі 2 г розпушувача 190 г чорного та молочного шоколаду (я зробила половину на половину) Морська сіль Час приготування: 15 хвилин + 20 хвилин в'дпочинку + 10 хвилин випікання Для 12 печив: Інгредієнти: 110 г масла 110 г цукру мусковадо або коричневого цукру 25 г цукру-п'ску 1 яйце 1 жовток 5 г екстракту ванілі 175 г борошна Т55 2 г солі 2 г розпушувача 190 г чорного шоколаду Морська сіль Рецепт: Почніть з приготування горіхового масла: розтопіть масло в каструлі, потім продовжуйте готувати на повільному вогні, поки масло не стане трохи коричневим, з горіховим ароматом.

8. Дайте охолонути.

9. Потім змішайте охолоджене горіхове масло з цукрами та ваніллю.

10. Додайте яйце та жовток, а потім сухі інгредієнти: борошно, розпушувач і сіль.

11. Завершіть, додавши подрібнений чорний шоколад.

12. Сформуйте дванадцять кульок печива, розкладіть їх на деку, вистелену пергаментом, додайте трохи морської солі.

13. Дайте їм в'дпочити 20 хвилин у холодильнику.

14. Тим часом розігрійте духовку до 180°C.

15. Випікайте 10 хвилин, а потім дайте охолонути перед тим, як насолоджуватися!