

heute gibt es...

Pieghe del cioccolato



Ingredienti: (Per 24 pezzi)

- 200g di cioccolato fondente
- 90g Burro
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 200g di farina
- 25g invito
- ½ TL Backpulver
- Decisione Salz
- ca. 8 TL Nussnougatcreme
- Zucchero a velo per la superficie

Preparazione:

1. Rompere il cioccolato a pezzetti e farlo sciogliere a fuoco lento a bagnomaria con il burro.
2. La ciotola dal prendere acqua, aggiungere lo zucchero e mescolare rapidamente. La massa Versare in una ciotola e lasciare raffreddare per 5 minuti.
3. Poi successivamente aggiungere le uova mescolando.
4. Farina, il cacao, il lievito e il sale e aggiungere al composto di cioccolato e mescolate in un impasto omogeneo. Questo poi per 3 ore in frigorifero.
5. Preriscaldare il forno a 160 ° C (forno ventilato) Preriscaldare e durante la quale forma i biscotti. A tal fine, dare un cucchiaino di impasto nel palmo della tua mano, premere al centro con un dito una depressione, in questo blob - sulla punta di un cucchiaino - Dare nutella, il centro torrone allegare con la pasta e formando il tutto in una palla. Questo poi rotolare nello zucchero a velo setacciato e posto su una teglia foderata e appiattire leggermente con la mano.
6. I biscotti per 15 minuti in forno a cuocere.
7. Dopo la cottura questo posto su una griglia per il raffreddamento. Non stupitevi se i cookies sono leggermente morbido per uscire. Questi sono facili da indurire la superficie, dove tengono il nucleo morbido.





