

Brownie de Noël

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ensuite, mélangez la farine avec la levure, l'œuf, le lait et les épices.
3. Enfin, incorporez le mélange beurre/sucre/miel, mélangez bien et formez une boule.
4. Ensuite, étalez une petite partie de la pâte sur 5mm d'épaisseur et détaillez des biscuits selon les formes que vous souhaitez.
5. Etalez le reste de la pâte dans votre cadre préalablement beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Réservez le temps de préparer le brownie.
7. Le brownie : de chocolat noir de beurre demi-sel 3 œufs de sucre de farine Faites fondre le chocolat avec le beurre.
8. Fouettez les œufs avec le sucre.
9. Mélangez les deux préparations, puis ajoutez la farine.
10. Versez la pâte sur la pâte à pain d'épices.
11. Ajoutez les biscuits détaillés précédemment.
12. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pour 25 à 30 minutes de cuisson, puis laissez refroidir avant de démouler.
13. La déco : C'est bien sûr optionnel, vous pouvez laisser le brownie tel quel, mais si vous voulez une version décorée/colorée, mélangez du blanc d'œuf (je vous conseille d'utiliser des blancs d'œufs en poudre pasteurisés pour qu'ils puissent être consommés aussi par les enfants et personnes fragiles) avec du sucre glace jusqu'à avoir une texture de crème assez épaisse.
14. Colorez le glaçage avec les couleurs de votre choix, puis utilisez des poches à douille pour décorer le brownie.
15. Laissez cristalliser puis régalez-vous !