

Finger brownies à la noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 165g de nocciolata bianca (ou une autre pâte à tartiner de votre choix)
- 100g de beurre
- 2 œufs
- 90g de sucre cassonade
- 90g de farine
- 50g de noisettes
- 300g de chocolat noir

Préparation

1. Faites fondre le beurre.
2. Ajoutez-y le sucre et la pâte à tartiner.
3. Incorporez les œufs en fouettant bien, puis la farine et le sel.
4. Terminez en ajoutant les noisettes hachées.
5. Versez la pâte dans vos moules (remplissez-les seulement aux 2/3), puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
6. Laissez refroidir avant de démouler.
7. Ensuite, faites fondre doucement le chocolat noir sans dépasser les 35°C.
8. Trempez les brownies dans le chocolat, secouez-les pour enlever l'excédent de chocolat, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé, décorez si vous souhaitez avec des morceaux de noisettes et laissez cristalliser.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com