

Julebrownie

Ingrédients

- 350g mel
- 30g æg
- 125g honning
- 50g muscovadosukker
- 50g smør
- 2g bagepulver
- 40g mælk
- 5g ingefærbrød krydderier
- 200g mørk chokolade
- 150g saltet smør
- 3 æg
- 110g sukker
- 100g mel

Préparation

1. Vi ændrer lidt på logerne med en helt simpel opskrift, der vil glæde både store og små!
2. Jeg har ladet mig inspirere af brookien, en blanding af småkage/brownie, og jeg har lavet en version med ingefærbrød & brownie; jeg har tilføjet nogle småkager med ingefærbrød ovenpå til decorationen, du kan også lave endnu mindre småkager, så du har en per brownie Ingredienser : Jeg har brugt chokolade Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Jeg har brugt æggeghvider i pulver og farvestoffer fra Guy Demarle: 10 rabat på den første ordre med kode FLAVIE10 Udstyr :Jeg har brugt min cooking chef fra Kenwood til at forberede de to de typer: Kode FLAVIE: 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef Kode FLAVIE DREAM: et Le Creuset fad + tilbehøret Laminoir og multifunktionsskål gratis ved køb af en cooking chef Jeg har brugt juleudstikkere fra Guy Demarle til ingefærbrødene: 10 rabat på den første ordre med kode FLAVIE10 Forberedelsestid : 30 minutter + 30 minutter bagetidTil en brownie på 20x20cm : Ingefærbrødet : mel æg honning muscovadosukker smør bagepulver mælk ingefærbrød krydderier Smelt smørret med sukkeret og honningen, og lad det derefter køle af.
4. Bland derefter melet med bagepulveret, ægget, mælken og krydderierne.
5. Tilsæt til sidst blandingen af smør/sukker/honning, bland godt og form en kugle.
6. Derefter rulles en lille del af dejen ud til 5 mm tykkelse, og der skæres småkager i de ønskede former.
7. Rul resten af dejen ud i din forberedte smurte ramme, som er placeret på en bageplade dækket med bagepapir.
8. Lad det stå, mens du forbereder brownien.
9. Brownien : mørk chokolade saltet smør 3 æg sukker mel Smelt chokoladen med smørret.
10. Pisk æggene med sukkeret.
11. Bland de to forberedelser, og tilsæt melet.
12. Hæld dejen over ingefærbrødsdejen.
13. Tilsæt de tidligere udskårne småkager.
14. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25 til 30 minutter, og lad det køle af, før du tager det ud af formen.
15. Dekorationen : Det er selvfølgelig valgfrit, du kan lade brownien være som den er, men hvis du ønsker en dekoreret/farvet version, så bland æggeghvider (jeg anbefaler at bruge pasteuriserede æggeghvider i pulver, så de også kan spises af børn og sårbare personer) med flormelis, indtil du får en ret tyk flødeagtig konsistens.
16. Farv glasuren med de farver, du ønsker, og brug sprøjteposen til at dekorere brownien.

17. Lad det krystallisere, og så kan du nyde det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com