

Finger-brownies kun avelo.

Ingrédients

- 165g de nocciolata bianca (a alia pasto la via elekto)
- 100g da butero
- 2 ovoj
- 90g da brun ugero
- 90g da faruno
- 50g da aveloj
- 300g da nigra okolado

Préparation

1. Jen mi estas denove kun brownie-recepto, sed i-foje blanka brownie, ar mi faris in el la pasto Nocciolata bianca.
2. Vi kompreneble povas elekti la paston de via elektita marko por i tiu recepto, sed la gusto de i tiu kun la krekanta okolada kovra o donas vere bongustan rezulton.
3. Mi anka elektis baki mian browniepaston en individuaj fingromuldoj, sed vi povas baki in en klasika kadro kaj tran i rektangulojn anta ol trempi ilin en la okolado, a e pli simple ver i tavolon de okolado super la brownie, la recepto estos des pli rapida kaj la formato por kunhavigo estas anka amuza :).
4. Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona e 66%, mi konsilas uzi okoladon e 66 a 70% por ne aldoni sukeron al la recepto.
5. Fandu la buteron.
6. Aldonu la sukeron kaj la paston.
7. Enmiksi la ovojn bone batante, poste la farunon kaj la salon.
8. Finu aldonante la hakitajn avelojn.
9. Ver u la paston en viajn muldilojn (plenigu ilin nur je 2/3), poste baku en la anta hejtita forno je 180°C dum 15 minutoj.
10. Lasu malvarmi i anta ol elmuldi.
11. Tiam poste fandu dol e la nigran okoladon sen superi 35°C.
12. Trempu la browniojn en la okolado, skuu ilin por forigi la troan okoladon, poste metu ilin sur folion de bakpaperon, ornamu se vi volas per pecetoj da aveloj kaj lasu krislari i.