

Kristnaska Brownie

Ingrédients

- 350g da faruno
- 30g da ovo
- 125g da mielo
- 50g da brun akolo
- 50g da butero
- 2g da bakpulvoro
- 40g da lakto
- 5g da spicoj por spica pano
- 200g da nigra okolado
- 150g da duon-sala butero
- 3 ovojn
- 110g da sukero
- 100g da faruno

Préparation

1. Ni anas iom de la buko kun tre simpla recepto, kiu plasos al grandaj kaj malgrandaj!
2. Mi inspiriĝis de la brookie, miksaĵo de kuketo / brownie, kaj mi faris version de spica pano & brownie; mi aldonis kelkajn spicajn kuketojn sur la supra o por la ornamado, vi ankaŭ povas fari ĉi pli malgrandajn kuketojn por havi unu por ĉiu porcio de brownie. Ingrediencoj : Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Mi uzis la ovoblankojn en pulvoro kaj la kolorojn de Guy Demarle : 10 donacitaj por la unua mendo kun la referenca kodo FLAVIE10 Materialo : Mi uzis mian kuiradmaĵon de Kenwood por prepari la du pastojn : Kodo FLAVIE : 3 elektemaj akcesoroj donacitaj por la aĉeto de unu kuiradmaĵo Kodo FLAVIE DREAM : unu plado Le Creuset + la akcesoroj Lamino kaj multifunkcia bol donacitaj por la aĉeto de unu kuiradmaĵo. Mi uzis la Kristnaskajn formilojn de Guy Demarle por la spicaj kuketoj : 10 donacitaj por la unua mendo kun la referenca kodo FLAVIE10. Preparotempo : 30 minutoj + 30 minutoj da bakado. Por unu brownie de 20x20cm : La spica pano : da faruno da ovo da mielo da brun akolo da butero da bakpulvoro da lakto da spicoj por spica pano. Fandi la buteron kun la sukero kaj la mielo, poste lasu malvarmeti ĝi.
4. Poste, miksu la farunon kun la bakpulvoro, la ovon, la lakton kaj la spicojn.
5. Fine, enmetu la miksaĵon de butero/sukero/mielo, bone miksu kaj formu bulon.
6. Poste, disvastu malgrandan parton de la pasto sur 5mm dika kaj detalu kuketojn la la formoj, kiujn vi volas.
7. Disvastu la reston de la pasto en via kadro antaŭe buterita kaj metita sur teleron kovritan per papero por bakado.
8. Konservu dum la tempo por prepari la brownie.
9. La brownie : da nigra okolado da duon-sala butero 3 ovojn da sukero da faruno. Fandi la okoladon kun la butero.
10. Batali la ovojn kun la sukero.
11. Miksu la du preparojn, poste aldonu la farunon.
12. Versu la paston sur la paston de spica pano.
13. Aldonu la antaŭe detalitajn kuketojn.
14. Bakadu en la antaŭe varmigitaj forno je 180°C dum 25 ĝis 30 minutoj da bakado, poste lasu malvarmeti ĝi antaŭ ol forigi.

15. La ornamado : Tio estas kompreneble opcionala, vi povas lasi la brownie tia, kia ĝi estas, sed se vi volas ornamitan/koloritan version, miksu ovoblankon (mi rekomendas uzi pasteurizitajn ovoblankojn en pulvoro por ke ili povu esti konsumataj ankaŭ de infanoj kaj malfortaj personoj) kun pulvora sukero ĉi vi atingas sufiĉe dikan kremantan teksturon.

16. Koloru la glazuron kun la koloroj de via elekto, poste uzas pipetojn por ornamu la brownie.

17. Lasu kristaliĝi kaj poste ĉu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com