

Karamela brownie la kluba sandvico.

Ingrédients

- 75g butero
- 180g sukero
- 2 ovoj
- 1 ova flavo
- 1 kulereto da vanilekstrakto
- 60g ne trala oleo
- 75g kakao pulvoro
- 65g faruno
- 10g amelo
- 1 pinglo da salo
- 130g okoladaj pecetoj Caraïbes
- 150g granula sukero
- 1 vanilbovlo
- 100g likva kremo
- 45g duonsala butero (aŭ sen ala butero kaj pinolo da floro de salo)
- 250g lakto okolado kun 40% kakao
- 45g ne trala oleo tipo vinbero
- 50g hakitaj aveloj aŭ migdaloj

Préparation

1. Nova recepto, kiu odoras je okolado, karamelo kaj vanilo: karamelaj brunetoj la klub-sandvico!
2. Tiamaniere, ĉi iom malsamas al la klasika bruneto, kaj ĉi krome estas facile portebla. La vanilo en la karamelo estas kompreneble opcionala, vi povas fari klasikan karamelon aŭ ĉe kafe karamelon se vi preferas.
3. Se vi havas iom da restado, la karamelo bone konserviĝas en hermetika poto en la fridujo por akompani jogurtojn aŭ krepojn. Same por la tonumita glazuro, en hermetika ujo en la fridujo, kaj vi povos konservi ĝin tiel plurajn semajnojn.
4. Ilaro: Batoj Trapikita plado Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Norohy & la okoladojn Caraïbes kaj Jivara de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato pri la tuta retejo (afilita).
5. Fandu la buteron kaj aldonu la sukeron.
6. Aldonu la ovojn, la ovflavon kaj la vanilon, poste la oleon kaj la kakaon.
7. Fine, aldonu la farunon, la salon, la bikarbonaton, la amelon kaj finfine la okoladajn pecetojn.
8. Antaŭ varmigu la fornon al 160°C, poste disvastigu la brunan paston sur pladon 40x30cm kovritan per bakpapero.
9. Bakadu dum ĉirkaŭ 20 minutoj, la pinto de tranĉilo pikita en ĉi devas eliri malseka sed sen likva pasto.
10. Lasu ĝin tute malvarmeti.
11. Preparu sekan karamelon kun la sukero.
12. Paralele, varmigu la likvan kremon kun la grajnoj de la vanila bovlo.
13. Kiam la karamelo estas bone ambara, aldoni iom post iom la varman kremon dum daŭre miksan.
14. Fini per aldonado de la butero tranĉita en malgrandajn pecojn, kuiru ankoraŭ 2 ĝis 3 minutoj kaj bone miksu (se eble uzante miksa bastonetojn por havi bone glatan karamelon).
15. Lasu ĝin tute malvarmeti.
16. Fandu la okoladon, poste aldonu la oleon kaj la hakitajn avelojn.
17. Lasu ĝin malvarmeti ĉi al ĉirkaŭ 35°C.

18. Dume, tran u la bruneton en kvadratojn de 6 a 9cm la longon (Mi faris 9cm-ajn kvadratojn, mi trovas iun kukon iom tro granda kun tiuj dimensioj, mi konsilas fari ilin iom pli malgrandajn).
19. Tran u iun kvadraton en du diagonale por akiri triangulojn.
20. Plenigu unu el du triangulojn per karamelo, poste refermu per la dua triangulo por akiri sandvi on.
21. Metu ilin en la fridujon (a frostujo por pli facila glazurado) dum kelkaj minutoj, poste trempu ilin en la glazuron.
22. Lasu ilin kristali i sur folio de bakpapero kaj uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com