

Finger brownies de avellana

Ingrédients

- 165g de nocciolata bianca (o otra crema para untar de tu elección)
- 100g de mantequilla
- 2 huevos
- 90g de azúcar moreno
- 90g de harina
- 50g de avellanas
- 300g de chocolate negro

Préparation

1. Aquí estoy de nuevo con una receta de brownie, pero esta vez un brownie blanco, ya que lo he hecho a partir de la crema para untar Nocciolata bianca.
2. Por supuesto, puedes usar la crema para untar de tu elección para esta receta, pero el sabor de esta con la cobertura de chocolate crujiente da un resultado realmente delicioso.
3. También elegí cocinar mi masa de brownie en moldes individuales para fingers, pero puedes cocinarla en un molde clásico y cortar rectángulos antes de sumergirlos en el chocolate, o más simplemente verter una capa de chocolate sobre el brownie; la receta será más rápida y el formato para compartir es agradable también ;).
4. Utilicé el chocolate Caraïbes de Valrhona al 66%, te recomiendo usar un chocolate al 66 o 70% para no agregar azúcar a la receta.
5. Derrite la mantequilla.
6. Añade el azúcar y la crema para untar.
7. Incorpora los huevos batiendo bien, luego la harina y la sal.
8. Agrega por último las avellanas picadas.
9. Vierte la masa en tus moldes (llénalos solo hasta 2/3), luego hornéalos en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
10. Deja enfriar antes de desmoldar.
11. Luego, derrite suavemente el chocolate negro sin exceder los 35°C.
12. Sumerge los brownies en el chocolate, sacúdelos para quitar el exceso de chocolate, luego colócalos sobre una hoja de papel encerado, decora si deseas con trozos de avellanas y deja cristalizar.
13. Una vez endurecido el chocolate, ¡puedes disfrutar!