

Barquitas de brownie (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g de mantequilla
- 55g de chocolate negro
- 2 huevos
- 75g de azúcar moreno
- 25g de harina
- 10g de cacao en polvo
- 20g de chispas de chocolate
- 1 pizca de sal
- 25 g de chocolate con leche (o gianduja)
- 25 g de chocolate negro 70%
- 40 g de praliné de avellana
- 75 g de crema líquida

Préparation

1. Una nueva idea para merendar, que puedes realizar con tus hijos, barquitas estilo brownie, una receta de Nina Métayer.
2. Cuando vi pasar esta receta que la chef realizó en colaboración con Jacadi, rápidamente me lancé y no me decepcioné: rápida y fácil de hacer, y se obtienen deliciosas galletitas bien chocolatadas.
3. Ingredientes :He utilizado el chocolate Caraïbes, el cacao en polvo y las chispas de chocolate de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Material :Molde para barquitasTiempo de preparación : 30 minutos + 8 minutos de cocciónPara randes barquitas (o 15 a 20 pequeñas) : El brownie : de mantequilla de chocolate negro 2 huevos de azúcar moreno de harina de cacao en polvo de chispas de chocolate 1 pizca de sal Derrite suavemente la mantequilla y el chocolate al baño maría o en el microondas.
5. Separa las yemas de las claras de los huevos y luego bate las yemas con 3/4 del azúcar moreno hasta que la mezcla blanquee.
6. Agrega la mantequilla y el chocolate derretidos.
7. Bate las claras a punto de nieve.
8. Cuando comiencen a tomar forma, agrega el resto del azúcar y bate hasta obtener claras bien firmes.
9. Incorpóralas a la preparación anterior delicadamente con una espátula.
10. Incorpora luego la harina, el cacao y la sal tamizados delicadamente.
11. Cuando la masa esté homogénea, viértela en los moldes para barquitas y agrega algunas chispas de chocolate por encima.
12. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 8 minutos.
13. Al salir del horno, haz un agujero en el centro con el dorso de una cuchara y deja enfriar.
14. Ganache de avellana : de chocolate con leche (o gianduja) de chocolate negro 70% de praliné de avellana de crema líquida Derrite suavemente los chocolates y el praliné.
15. Calienta la crema líquida, luego viértela en varias veces sobre los chocolates mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
16. ¡Rellena las barquitas con ganache antes de disfrutar!