

Brownie de Navidad

Ingrédients

- 350g de harina
- 30g de huevo
- 125g de miel
- 50g de azúcar moreno
- 50g de mantequilla
- 2g de levadura química
- 40g de leche
- 5g de especias para pan de especias
- 200g de chocolate negro
- 150g de mantequilla con sal
- 3 huevos
- 110g de azúcar
- 100g de harina

Préparation

1. ¡Cambiamos un poco de los troncos con una receta muy simple, que gustará a grandes y pequeños!
2. Me inspiré en el brookie, mezcla de galleta / brownie, y hice una versión de pan de especias y brownie; añadí algunas galletas de pan de especias en la parte superior para la decoración, también pueden hacer galletas aún más pequeñas para tener una porción de brownie Ingredientes : Utilicé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Utilicé los claros de huevo en polvo y los colorantes de Guy Demarle: 10 de regalo en el primer pedido con el código de patrocinio FLAVIE10 Material :Utilicé mi cooking chef de Kenwood para preparar las dos masas: Código FLAVIE: 3 accesorios a elegir de regalo por la compra de un cooking chef Código FLAVIE DREAM: un plato Le Creuset + los accesorios Laminoir y bol multifuncional de regalo por la compra de un cooking chef Utilicé los cortadores de Navidad de Guy Demarle para las galletas de pan de especias: 10 de regalo en el primer pedido con el código de patrocinio FLAVIE10 Tiempo de preparación: 30 minutos + 30 minutos de cocciónPara un brownie de 20x20cm : El pan de especias : de harina de huevo de miel de azúcar moreno de mantequilla de levadura química de leche de especias para pan de especias Derrite la mantequilla con el azúcar y la miel y luego deja enfriar.
4. Después, mezcla la harina con la levadura, el huevo, la leche y las especias.
5. Finalmente, incorpora la mezcla de mantequilla/sugar/miel, mezcla bien y forma una bola.
6. Luego, extiende una pequeña parte de la masa a 5mm de grosor y corta galletas según las formas que desees.
7. Extiende el resto de la masa en tu molde previamente engrasado y colocado sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
8. Reserva mientras preparas el brownie.
9. El brownie : de chocolate negro de mantequilla con sal 3 huevos de azúcar de harina Derrite el chocolate con la mantequilla.
10. Bate los huevos con el azúcar.
11. Mezcla las dos preparaciones, luego añade la harina.
12. Vierte la masa sobre la masa de pan de especias.
13. Añade las galletas cortadas anteriormente.
14. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 a 30 minutos, luego deja enfriar antes de

desmoldar.

15. La decoración : Es, por supuesto, opcional, puedes dejar el brownie tal cual, pero si quieres una versión decorada/colorida, mezcla clara de huevo (te aconsejo usar claras de huevo en polvo pasteurizadas para que también puedan ser consumidas por niños y personas frágiles) con azúcar glas hasta obtener una textura de crema bastante espesa.

16. Colorea el glaseado con los colores de tu elección, luego utiliza mangas pasteleras para decorar el brownie.

17. Deja cristalizar y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com