

Brownie de chocolate Dulcey y nueces de pecán

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g de chocolate Dulcey
- 65g de mantequilla
- 3 huevos
- 70g de azúcar moreno
- 85g de harina
- 1 pizca de sal
- 50g de chispas de Dulcey
- 90g de nueces de pecán picadas groseramente

Préparation

1. ¿Un brownie sin chocolate negro?
2. ¡Sí, es posible con el delicioso chocolate caramelizado, el Dulcey de Valrhona!
3. La receta es exactamente la misma que para un brownie clásico, por lo tanto, es una receta rápida y fácil de realizar, con un resultado más suave pero igual de delicioso que un brownie clásico.
4. Puedes reemplazar las nueces de pecán con avellanas o almendras, o añadir un poco de café soluble en la masa para un resultado ligeramente diferente. Ingredientes: He utilizado el chocolate Dulcey de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado las nueces de pecán de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Dulcey con la mantequilla.
7. Bate los huevos con el azúcar moreno.
8. Mezcla las dos preparaciones.
9. Añade la harina, la sal, luego las nueces de pecán y las chispas de Dulcey.
10. Vierte la masa en tu molde engrasado y enharinado, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos de cocción, según prefieras el pastel más o menos húmedo.
11. Déjalo enfriar un poco, luego desmolda y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com