

# Brioche de brownie con praliné

## Ingrédients

- 100g de chocolate
- 80g de mantequilla
- 1 pizca de flor de sal
- 2 huevos
- 80g de azúcar
- 20g de cacao en polvo sin azúcar
- 25g de harina
- 14g de levadura fresca
- 150g de leche
- 400g de harina
- 60g de azúcar
- 7g de sal
- 2 huevos
- 100g de mantequilla
- 1 huevo para dorar

## Préparation

1. Tome un bollo, añádele un corazón de brownie e incluso un poco de praliné para los más golosos, ¡y tendrás la merienda perfecta!
2. Si no es por el reposo necesario en varios momentos, es una receta bastante fácil y que puedes adaptar: praliné o no, chispas de chocolate o no, puedes añadir frutos secos en el brownie, reemplazar el praliné por caramelo... muchas posibilidades para disfrutar Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes, el cacao en polvo y las perlas crujientes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Derrite la mantequilla y el chocolate, luego añade la flor de sal.
4. Bate los huevos con el azúcar, luego incorpora la mantequilla y el chocolate derretidos.
5. Finalmente, añade el cacao y la harina.
6. Vierte en moldes pequeños de aproximadamente 4cm de diámetro, luego hornea a 170°C por 8 a 10 minutos de cocción.
7. Deja enfriar completamente antes de desmoldar.
8. Vierte la leche en el fondo del recipiente y cubre con la harina.
9. Añade los huevos, luego el azúcar, la sal y los huevos.
10. Amasa a velocidad baja durante 10 a 15 minutos, o hasta que la masa esté uniforme y se despegue de las paredes del bol.
11. Luego, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y amasa de nuevo hasta que la masa se despegue de las paredes y forme un velo al estirarla.
12. Forma una bola, cúbreala y déjala reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
13. Luego, colócala en el refrigerador mínimo 2 horas, si es posible toda la noche.
14. Después del reposo, añade si deseas chispas de chocolate (o perlas crujientes) en la masa, luego divídela en trozos de aproximadamente .
15. Extiende cada trozo, coloca un brownie en el centro, luego pliega la masa de brioche alrededor.
16. Coloca cada bollo en un molde o un aro previamente enmantecado, o directamente en una bandeja cubierta con papel pergamino.

17. Deja fermentar durante aproximadamente 1h30, luego dora con huevo batido y hornea 15 a 20 minutos en el horno precalentado a 180°C.

18. Deja enfriar, luego si lo deseas, rellena los bollos por debajo con praliné colocado en una manga pastelera con una boquilla pequeña.

19. Finalmente, ¡disfruta!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)