

Joulubrownie

Ingrédients

- 350g jauhoja
- 30g kananmunaa
- 125g hunajaa
- 50g ruokosokeria
- 50g voita
- 2g leivinjauhetta
- 40g maitoa
- 5g piparkakkumaustetta
- 200g tummaa suklaata
- 150g suolaista voita
- 3 kananmunaa
- 110g sokeria
- 100g jauhoja

Préparation

1. Vaihdetaan hieman perinteisiä joulukakkuja yksinkertaiseen reseptiin, joka miellyttää niin suuria kuin pieniäkin!
2. Inspiroiduin brookieistä, joka on cookie / brownie -sekoitus, ja tein version piparkakku & brownie; lisäksi päälle muutamia piparkakkuja koristeluksi, voit myös tehdä vielä pienempiä keksejä, jotta jokaiselle brownie-palaselle olisi oma piparkakku Ainekset : Käytin Caraïbes suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Käytin kuivattuja kananmunanvalkuuaisia ja Guy Demarlen väriaineita: 10 lahjakortti ensimmäisestä tilauksesta koodilla FLAVIE10 Välineet: Käytin Kenwoodin cooking chefia valmistamaan kaksi taikinaa: Koodi FLAVIE: 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi cooking chef -ostoksesta Koodi FLAVIE DREAM: yksi Le Creuset -vuoka + Laminoir- ja monitoimikulhon lisävarusteet ilmaiseksi cooking chef -ostoksesta Käytin joulukeksimuotteja Guy Demarlelta piparkakkukekseille: 10 lahjakortti ensimmäisestä tilauksesta koodilla FLAVIE10 Valmistusaika: 30 minuuttia + 30 minuuttia paistoaikaa 20x20cm brownie: Piparkakku: jauhoja kananmunaa hunajaa ruokosokeria voita leivinjauhetta maitoa piparkakkumaustetta Sulata voi sokerin ja hunajan kanssa ja anna jäähtyä.
4. Sekoita sitten jauhot leivinjauheen, kananmunan, maidon ja mausteiden kanssa.
5. Lopuksi lisää voi/sokeri/hunaja-seos, sekoita hyvin ja muotoile taikinasta pallo.
6. Levitä pieni osa taikinasta 5mm paksuiseksi ja leikkaa keksejä haluamasi muotoisiksi.
7. Levitä loput taikinasta voitelemallesi vuokalle, joka on asetettu leivinpaperilla päällystetyille pellille.
8. Varastoi odottamaan brownie-taikinan valmistamista.
9. Brownie: tummaa suklaata suolaista voita 3 kananmunaa sokeria jauhoja Sulata suklaa voion kanssa.
10. Vatkaa kananmunat sokerin kanssa.
11. Sekoita molemmat seokset ja lisää jauhot.
12. Kaada taikina piparkakkutaikinan päälle.
13. Lisää aiemmin leikatut keksit.
14. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 25-30 minuuttia, ja anna jäähtyä ennen kumoamista.
15. Koristelu: Se on tietenkin valinnaista, voit jättää brownien sellaiseksi kuin se on, mutta jos haluat koristellun/värikkään version, sekoita kananmunanvalkuuaisia (suosittelen käyttämään pastöroituja kuivattuja kananmunanvalkuuaisia, jotta ne voidaan myös nauttia lasten ja herkkydestä kärsivien henkilöiden toimesta)

tomusokerin kanssa, kunnes saat melko paksun kermamaisen koostumuksen.

16. Värjää kuorrutus haluamillasi väreillä ja käytä pursotuspussia brownien koristeluun.

17. Anna kristallisoitua ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com