

Hazelnut finger brownies

Ingrédients

- 165g nocciolata bianca (atau pasta cokelat pilihan Anda)
- 100g mentega
- 2 telur
- 90g gula merah
- 90g tepung terigu
- 50g kacang hazel
- 300g dark chocolate

Préparation

1. Saya kembali dengan resep brownie, namun kali ini brownie putih, karena saya membuatnya dengan pasta cokelat Nocciolata bianca.
2. Tentu saja Anda bisa menggunakan pasta cokelat pilihan Anda untuk resep ini, tetapi rasa dari yang satu ini dengan lapisan cokelat renyah memberikan hasil yang benar-benar lezat.
3. Saya juga memilih untuk memanggang adonan brownie saya dalam cetakan finger individu, tetapi Anda bisa memanggangnya dalam bingkai klasik dan memotong persegi panjang sebelum mencelupkannya dalam cokelat, atau lebih sederhana lagi dengan menuangkan lapisan cokelat di atas brownie, resepnya akan lebih cepat dan format untuk dibagikan juga menyenangkan :).
4. Saya menggunakan cokelat Karaib dari Valrhona 66%, saya menyarankan Anda untuk menggunakan cokelat 66 atau 70% agar tidak menambah gula pada resep.
5. Lelehkan mentega.
6. Tambahkan gula dan pasta cokelat.
7. Masukkan telur sambil mengocok rata, kemudian tepung terigu dan garam.
8. Selesaikan dengan menambahkan kacang hazel cincang.
9. Tuang adonan ke dalam cetakan Anda (isi hanya 2/3), lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 menit.
10. Biarkan dingin sebelum mengeluarkan dari cetakan.
11. Kemudian, lelehkan cokelat hitam perlahan-lahan tanpa melebihi 35°C.
12. Celupkan brownies ke dalam cokelat, goyangkan untuk menghilangkan kelebihan cokelat, kemudian letakkan di atas selembar kertas roti, hias jika Anda ingin dengan potongan kacang hazel, dan biarkan mengkristal.