

Brownie Natal

Ingrédients

- 350g tepung
- 30g telur
- 125g madu
- 50g gula merah
- 50g mentega
- 2g baking powder
- 40g susu
- 5g rempah roti jahe
- 200g cokelat hitam
- 150g mentega asin
- 3 telur
- 110g gula
- 100g tepung

Préparation

1. Kami sedikit mengubah log dengan resep yang sangat sederhana, yang akan disukai oleh orang dewasa dan anak-anak!
2. Saya terinspirasi oleh brookie, campuran cookie / brownie, dan saya membuat versi roti jahe & brownie; saya menambahkan beberapa kue roti jahe di atasnya untuk dekorasi, Anda juga bisa membuat kue yang lebih kecil agar ada satu untuk setiap potongan brownie Bahan-bahan : Saya menggunakan cokelat Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan putih telur bubuk dan pewarna dari Guy Demarle: 10 gratis untuk pesanan pertama dengan kode rujukan FLAVIE10 Peralatan :Saya menggunakan cooking chef saya dari Kenwood untuk menyiapkan kedua adonan: Kode FLAVIE: 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef Kode FLAVIE DREAM: satu piring Le Creuset + aksesoris Laminair dan mangkuk multifungsi gratis untuk pembelian cooking chef Saya menggunakan cetakan kue Natal dari Guy Demarle untuk kue roti jahe: 10 gratis untuk pesanan pertama dengan kode rujukan FLAVIE10 Waktu persiapan: 30 menit + 30 menit memasakUntuk satu brownie berukuran 20x20cm : Roti jahe : tepung telur madu gula merah mentega baking powder susu rempah roti jahe Lelehkan mentega dengan gula dan madu lalu biarkan hangat.
4. Kemudian, campurkan tepung dengan baking powder, telur, susu, dan rempah.
5. Terakhir, masukkan campuran mentega/gula/madu, aduk rata dan bentuk menjadi bola.
6. Kemudian, giling sebagian kecil adonan setebal 5mm dan potong kue sesuai bentuk yang Anda inginkan.
7. Giling sisa adonan dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
8. Simpan sementara untuk menyiapkan brownie.
9. Brownie : cokelat hitam mentega asin 3 telur gula tepung Lelehkan cokelat dengan mentega.
10. Kocok telur dengan gula.
11. Campurkan kedua adonan, lalu tambahkan tepung.
12. Tuangkan adonan di atas adonan roti jahe.
13. Tambahkan kue yang telah dipotong sebelumnya.
14. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 hingga 30 menit, lalu biarkan dingin sebelum dikeluarkan dari cetakan.
15. Dekorasi : Ini tentu saja opsional, Anda bisa membiarkan brownie apa adanya, tetapi jika Anda ingin

versi yang dihias/berwarna, campurkan putih telur (saya sarankan menggunakan putih telur bubuk yang dipasteurisasi agar bisa dikonsumsi juga oleh anak-anak dan orang-orang yang rentan) dengan gula bubuk hingga mendapatkan tekstur krim yang cukup kental.

16. Warnai glasir dengan warna pilihan Anda, lalu gunakan kantong dekorasi untuk menghias brownie.

17. Biarkan mengkristal lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com