

Brioche brownie al pralinato

Ingrédients

- 100g di cioccolato
- 80g di burro
- 1 pizzico di fior di sale
- 2 uova
- 80g di zucchero
- 20g di cacao amaro in polvere
- 25g di farina
- 14g di lievito fresco
- 150g di latte
- 400g di farina
- 60g di zucchero
- 7g di sale
- 2 uova
- 100g di burro
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Prendete un pan brioche, aggiungete un cuore di brownie e persino un po' di pralinato per i più golosi, ed ecco a voi la merenda perfetta!
2. A parte i tempi di riposo necessari in diversi momenti, questa è una ricetta piuttosto semplice che potete adattare: pralinato sì o no, gocce di cioccolato sì o no, potete aggiungere frutta secca nel brownie, sostituire il pralinato con il caramello.
3. molte possibilità per deliziarvi Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes, il cacao in polvere e le perle croccanti di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 45 minuti + riposo / lievitazione / cotturaPer una quindicina di brioches: Brownie: di cioccolato di burro 1 pizzico di fior di sale 2 uova di zucchero di cacao amaro in polvere di farina Fate sciogliere il burro e il cioccolato, poi aggiungete il fior di sale.
5. Montate le uova con lo zucchero, quindi incorporate il burro e il cioccolato fusi.
6. Infine, aggiungete il cacao e la farina.
7. Versate in piccoli stampi di circa 4cm di diametro, poi infornate a 170°C per 8 a 10 minuti di cottura.
8. Lasciate raffreddare completamente prima di sfornare.
9. Brioche: di lievito fresco di latte di farina di zucchero di sale 2 uova di burro 1 uovo per la doratura Gocce di cioccolato Pralinato Versate il latte sul fondo della ciotola e coprite con la farina.
10. Aggiungete le uova, poi lo zucchero, il sale e le uova.
11. Impastate a bassa velocità per 10 a 15 minuti, o fino a quando l'impasto non sarà uniforme e si staccherà dai bordi della ciotola.
12. Successivamente, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino a quando l'impasto si staccherà dai bordi e formerà un velo quando lo si tira.
13. Formate una palla, copritela e lasciatela riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.
14. Poi, mettetela in frigorifero per almeno 2 ore, se possibile una notte.
15. Dopo il riposo, aggiungete se desiderate gocce di cioccolato (o perle croccanti) nell'impasto, poi dividetelo in pezzi di circa .
16. Stendete ogni pezzo, mettete un brownie al centro, quindi ripiegate la pasta brioche intorno.

17. Mettete ogni brioche in uno stampo o anello precedentemente imburrito, o direttamente su una teglia coperta con carta da forno.
18. Lasciate lievitare per circa 1h30, poi dorate con l'uovo sbattuto e infornate 15 a 20 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.
19. Lasciate raffreddare, poi se desiderate, riempite le brioches dal fondo con del pralinato inserito in una tasca da pasticcere munita di una piccola bocchetta liscia.
20. Infine, deliziatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com