

# Brownie bakjes (Nina Métayer)

## Ingrédients

- 100g boter
- 55g pure chocolade
- 2 eieren
- 75g bruine suiker
- 25g bloem
- 10g cacaopoeder
- 20g chocoladechips
- 1 snufje zout
- 25 g melkchocolade (of gianduja)
- 25 g pure chocolade 70%
- 40 g hazelnootpasta
- 75 g vloeibare room

## Préparation

1. Een nieuw idee voor een snack, dat je met je kinderen kunt maken, brownie-achtige bakjes, een recept van Nina Métayer.
2. Toen ik dit recept zag dat de chef had gemaakt in samenwerking met Jacadi, ben ik snel aan de slag gegaan en ik was niet teleurgesteld: snel en gemakkelijk te maken, en je krijgt heerlijke kleine koekjes met veel chocolade.
3. Ingrediënten :ik heb de chocolade Caraïbes, de cacaopoeder en chocoladechips van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
4. Materiaal :Bakvorm voor bakjesBereidingstijd : 30 minuten + 8 minuten baktijdVoor rote bakjes (of 15 tot 20 kleine) : De brownie : boter pure chocolade 2 eieren bruine suiker bloem cacaopoeder chocoladechips 1 snufje zout Smelt de boter en de chocolade langzaam au bain-marie of in de magnetron.
5. Scheiding de eidooiers van de eiwitten en klop de dooiers met 3/4 van de bruine suiker tot het mengsel wit wordt.
6. Voeg de gesmolten boter en chocolade toe.
7. Klop de eiwitten stijf.
8. Wanneer ze beginnen te stijven, voeg de rest van de suiker toe en klop tot je stevige eiwitten hebt.
9. Voeg ze voorzichtig toe aan het vorige mengsel met een spatel.
10. Voeg vervolgens de gezeefde bloem, cacao en zout voorzichtig toe.
11. Wanneer het beslag homogeen is, giet het in de bakjes en voeg enkele chocoladechips bovenop toe.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8 minuten.
13. Zodra ze uit de oven komen, maak je met de achterkant van een lepel een kuiltje in het midden en laat je ze afkoelen.
14. Hazelnootganache : melkchocolade (of gianduja) pure chocolade 70% hazelnootpasta vloeibare room Smelt de chocolade en de hazelnootpasta langzaam.
15. Verwarm de vloeibare room en giet deze in meerdere keren over de chocolade terwijl je goed mengt om een gladde en glanzende ganache te krijgen.
16. Vul de bakjes met ganache voordat je ervan geniet!