

Kerstbrownie

Ingrédients

- 350g bloem
- 30g ei
- 125g honing
- 50g bruine suiker
- 50g boter
- 2g bakpoeder
- 40g melk
- 5g speculaaskruiden
- 200g pure chocolade
- 150g gezouten boter
- 3 eieren
- 110g suiker
- 100g bloem

Préparation

1. We veranderen een beetje van de bûches met een heel eenvoudig recept, dat zowel groot als klein zal aanspreken!
2. Ik heb me laten inspireren door de brookie, een mix van cookie / brownie, en ik heb een versie gemaakt van speculaas & brownie; ik heb een paar speculaasjes bovenop toegevoegd voor de decoratie, je kunt ook nog kleinere koekjes maken zodat je er één per brownie hebt Ingrediënten : Ik heb de chocolade Caraïbes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
3. Ik heb de eiwitten in poedervorm en de kleurstoffen van Guy Demarle gebruikt: 10 korting op de eerste bestelling met de code FLAVIE10 Materiaal :Ik heb mijn cooking chef van Kenwood gebruikt om de twee deegsoorten te bereiden: Code FLAVIE : 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef Code FLAVIE DREAM : een Le Creuset schaal + de accessoires Laminoir en multifunctionele kom gratis bij de aankoop van een cooking chef Ik heb de kerstuitsteekvormen van Guy Demarle gebruikt voor de speculaaskoekjes: 10 korting op de eerste bestelling met de code FLAVIE10 Bereidingstijd : 30 minuten + 30 minuten baktijd Voor een brownie van 20x20cm : De speculaas : bloem ei honing bruine suiker boter bakpoeder melk speculaaskruiden Smelt de boter met de suiker en de honing en laat het daarna afkoelen.
4. Meng vervolgens de bloem met het bakpoeder, het ei, de melk en de speculaaskruiden.
5. Voeg ten slotte het mengsel van boter/suiker/honing toe, meng goed en vorm een bal.
6. Vervolgens rol je een klein deel van het deeg uit tot 5 mm dik en steek je koekjes uit in de gewenste vormen.
7. Rol de rest van het deeg uit in je eerder ingevette vorm die op een bakplaat met bakpapier staat.
8. Zet dit opzij terwijl je de brownie voorbereidt.
9. De brownie : pure chocolade gezouten boter 3 eieren suiker bloem Smelt de chocolade met de boter.
10. Klop de eieren met de suiker.
11. Meng de twee bereidingen, voeg dan de bloem toe.
12. Giet het deeg over het speculaasdeeg.
13. Voeg de eerder uitgestoken koekjes toe.
14. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 tot 30 minuten, laat daarna afkoelen voordat je het uit de vorm haalt.
15. De decoratie : Dit is natuurlijk optioneel, je kunt de brownie gewoon zo laten, maar als je een

versierde/gekleurde versie wilt, meng dan eiwit (ik raad aan om gepasteuriseerde eiwitten in poedervorm te gebruiken zodat ze ook door kinderen en kwetsbare personen kunnen worden gegeten) met poedersuiker tot je een vrij dikke crème-achtige textuur hebt.

16. Kleur de glazuur met de kleuren van jouw keuze en gebruik spuitzakken om de brownie te decoreren.

17. Laat het kristalliseren en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com