

Brownie-båter (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g smør
- 55g mørk sjokolade
- 2 egg
- 75g brunt sukker
- 25g mel
- 10g kakaopulver
- 20g sjokoladebiter
- 1 klype salt
- 25 g melk sjokolade (eller gianduja)
- 25 g mørk sjokolade 70%
- 40 g hasselnøttpraliné
- 75 g flytende krem

Préparation

1. En ny idé til snacks, som du kan lage med barna dine, små brownie-former, en oppskrift av Nina Métayer.
2. Da jeg så denne oppskriften som sjefen laget i samarbeid med Jacadi, kastet jeg meg raskt over den, og jeg ble ikke skuffet: rask og enkel å lage, og man får deilige små kjeks med mye sjokolade.
3. Ingredienser :Jeg brukte sjokoladen Caraïbes, kakaopulver og sjokoladebiter fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Utstyr :Form til småkakerForberedelsestid : 30 minutter + 8 minutter steketidFor 10 store former (eller 15 til 20 små) : Brownien : smør mørk sjokolade 2 egg brunt sukker mel kakaopulver sjokoladebiter 1 klype salt Smelt smøret og sjokoladen forsiktig i vannbad eller mikrobølgeovn.
5. Skill eggeplommene fra eggehviten, og pisk eggeplommene med 3/4 av sukkeret til blandingen blir lys.
6. Tilsett det smeltede smøret og sjokoladen.
7. Pisk eggehviten stive.
8. Når de begynner å bli stive, tilsett resten av sukkeret og pisk til du får stive eggehviter.
9. Tilsett dem forsiktig til den forrige blandingen med en slikkepott.
10. Sikt deretter mel, kakao og salt forsiktig inn.
11. Når deigen er jevn, hell den i småkakeformene og tilsett noen sjokoladebiter på toppen.
12. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i 8 minutter.
13. Så snart de er ute av ovnen, lag et hull i midten med baksiden av en skje og la dem avkjøle.
14. Nøtteganache : melk sjokolade (eller gianduja) mørk sjokolade 70% hasselnøttpraliné flytende krem Smelt sjokoladene og pralinéen forsiktig.
15. Varm opp den flytende kremen, og hell den deretter i flere omganger over sjokoladene mens du blander godt for å få en glatt og skinnende ganache.
16. Fyll småkakeformene med ganache før du nyter dem!