

Julebrownie

Ingrédients

- 350g hvetemel
- 30g egg
- 125g honning
- 50g brunt sukker
- 50g smør
- 2g bakepulver
- 40g melk
- 5g pepperkake krydder
- 200g mørk sjokolade
- 150g usaltet smør
- 3 egg
- 110g sukker
- 100g hvetemel

Préparation

1. Vi endrer litt fra loggene med en veldig enkel oppskrift som vil glede både store og små!
2. Jeg har latt meg inspirere av brookie, en blanding av cookie / brownie, og laget en versjon med pepperkake og brownie; jeg har lagt til noen pepperkakekjeks på toppen for pynt, du kan også lage enda mindre kjeks for å ha en per brownie-del Ingredienser : Jeg har brukt sjokoladen Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Jeg har brukt egg hviter i pulver og fargene fra Guy Demarle: 10 i gave for første bestilling med kode FLAVIE10 Utstyr :Jeg har brukt min Kenwood cooking chef for å forberede de to deigene: Kode FLAVIE: 3 valgfrie tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef Kode FLAVIE DREAM: en Le Creuset-form + tilbehørene Laminoir og multifunksjonsbolle gratis ved kjøp av en cooking chef Jeg har brukt juleformer fra Guy Demarle for pepperkakekjeks: 10 i gave for første bestilling med kode FLAVIE10 Forberedelsestid : 30 minutter + 30 minutter steketidFor en brownie på 20x20cm : Pepperkaken : hvetemel egg honning brunt sukker smør bakepulver melk pepperkake krydder Smelt smøret med sukkeret og honningen, og la det avkjøles.
4. Bland deretter hvetemelet med bakepulveret, egget, melken og krydderne.
5. Til slutt, tilsett smør/sukker/honning-blandingen, bland godt og form en kule.
6. Deretter, rull ut en liten del av deigen til 5mm tykkelse og skjær ut kjeks i ønsket form.
7. Rull ut resten av deigen i din smurte ramme som er plassert på et brett dekket med bakepapir.
8. Sett til side mens du forbereder brownien.
9. Brownien : mørk sjokolade usaltet smør 3 egg sukker hvetemel Smelt sjokoladen med smøret.
10. Pisk eggene med sukkeret.
11. Bland de to blandingsene, og tilsett hvetemelet.
12. Hell deigen over pepperkakedeigen.
13. Tilsett de tidligere skjærte kjeksene.
14. Sett i ovnen forvarmet til 180°C i 25 til 30 minutter, og la avkjøle før du tar den ut av formen.
15. Pynten : Dette er selvfølgelig valgfritt, du kan la brownien være som den er, men hvis du vil ha en dekorert/farget versjon, bland egg hvit (jeg anbefaler å bruke pasteuriserte egg hviter i pulver slik at de også kan spises av barn og sårbare personer) med melis til du får en ganske tykk kremkonsistens.
16. Farg glasuren med fargene du ønsker, og bruk sprøyteposer for å dekorere brownien.

17. La det krystallisere og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com