

Paluchy brownie z orzechami laskowymi

Ingrédients

- 165g nocciolata bianca (lub inna pasta do smarowania wed ug uznania)
- 100g mas a
- 2 jajka
- 90g cukru trzcinowego
- 90g m ki
- 50g orzechów laskowych
- 300g ciemnej czekolady

Préparation

1. Wracam z przepisem na brownie, ale tym razem bia e brownie, poniewa zrobi em je z pasty do smarowania Nocciolata bianca.
2. Mo ecie oczywi cie u y łpasty do smarowania wed ug w asnego uznania do tego przepisu, ale smak tej z chrupic łpolew łczekoladow łdaje naprawd łpyszny efekt.
3. Wybra em równie łpieczenie brownie w indywidualnych foremkach na paluszki, ale mo ecie je upiec w klasycznej ramce i pokroi łna prostok łty przed zanurzeniem w czekoladzie lub po prostu wyla łwarstw czekolady na brownie, co przyspieszy przygotowanie, a wspólny format jest równie łfajny.
4. U y em czekolady Karaiby od Valrhona o zawarto ci 66%, polecam u ycie czekolady o zawarto ci 66% lub 70%, aby nie dodawa łcukru do przepisu.
5. Rozpu łmas o.
6. Dodaj do niego cukier i past łdo smarowania.
7. Wmieszaj jajka, dobrze ubijaj c, a nast pnie m k łti sól.
8. Zako cz, dodaj c posiekane orzechy laskowe.
9. Wlej ciasto do foremek (wype nij je tylko do 2/3), a nast pnie piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 minut.
10. Pozwól ostygn łprzed wyj ciem z foremek.
11. Nast pnie delikatnie rozpu łciemn łczekolad , nie przekraczaj c 35°C.
12. Zanurz brownie w czekoladzie, strz nij nadmiar czekolady, a nast pnie po ó łna pergaminie, je li chcesz udekorowa łkawa kami orzechów laskowych i pozostaw do krystalizacji.