

wi teczne brownie

Ingrédients

- 350g m ki
- 30g jajka
- 125g miodu
- 50g cukru br zowego
- 50g mas a
- 2g proszku do pieczenia
- 40g mleka
- 5g przypraw do piernika
- 200g ciemnej czekolady
- 150g mas a solonego
- 3 jajka
- 110g cukru
- 100g m ki

Préparation

1. Troch łzmieniamy tradycyjne bûches z prostym przepisem, który przypadnie do gustu zarówno doros łym, jak i dzieciom!
2. Zainspirowa łam si łbrookie, po łczeniem ciastka i brownie, i zrobi łam wersj łpiernikow ł& brownie; doda łam kilka pierniczków na wierzchu dla dekoracji, mo łecie łe łzrobi łjeszcze mniejsze ciasteczka, aby mie jedno na ka łdy kawa łek brownie łSk ładniki : U ły łam czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% łni łki na łca łej stronie (partner).
3. U ły łam bia łek jaj w proszku oraz barwników od Guy Demarle: 10 łrabatu na pierwsze zamówienie z kodem poleca ły łcym FLAVIE10 Sprz łt :U ły łam mo łego cooking chefa od Kenwood do przygotowania obu ciast: Kod FLAVIE: 3 łaksesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa Kod FLAVIE DREAM: łnaczynie Le Creuset + łaksesoria Laminoir i łmiska wielofunkcyjna gratis przy zakupie cooking chefa U ły łam łforemek łwi łtecznych od Guy Demarle do pierniczków: 10 łrabatu na pierwsze zamówienie z kodem poleca ły łcym FLAVIE10 Czas przygotowania : 30 łminut + 30 łminut pieczeniaDla brownie o łwymiarach 20x20cm : Piernik : łm łki łjajka łmiodu łcukru łbr łzowego łmas ła łproszku do pieczenia łmleka łprzypraw do piernika łRoztop łmas ło łz łcukrem i łmiodem, a łnast łpnie łodstaw do łprzesty łni łcia.
4. Łnast łpnie łwymieszaj łm łk łz łproszkiem do pieczenia, łjajkiem, łmlekiem i łprzyprawami.
5. Na łkoniec łdodaj łmieszank łmas ła/cukru/miodu, łdobrze łwymieszaj i łuformuj łkul .
6. Łnast łpnie łrozwa łkuj łma łłcz łłciasta na łgrubo łł5mm i łwy łnij łciasteczka w łdowolnych łkszta łtach.
7. Rozwa łkuj łreszt łciasta w łwcze łniej łnat łuszczonym łkszta łcie, łumieszczonym na łblasze łwy łone ły łpapierem do pieczenia.
8. Łodstaw na łczas przygotowania brownie.
9. Brownie : łciemnej łczekolady łmas ła łsolonego ł3 łjajka łcukru łm łki łRoztop łczekolad łz łmas łem.
10. ŁUbij łjajka z łcukrem.
11. ŁPo łcz łobie łprzygotowane łmasy, a łnast łpnie łdodaj łm łk .
12. Włlej łciasto na łciasto łpiernikowe.
13. ŁDodaj łwcze łniej łpokrojone łciasteczka.
14. ŁPie łw łpiekarniku łnagrzanym do 180°C łprzez 25 do 30 łminut, a łnast łpnie łpozostawi łłdo łosty łgni łcia łprzed łwy łciem z łformy.
15. Dekoracja : ŁOczy łwi łcie łjest łto łopcjonalne, łmo łecie łzostawi łłbrownie w łtakiej łformie, łale łje łli łch łecie łwers łj

dekorowan /kolorow , wymieszajcie bia ko (polecam u ywa łbia ek w proszku pasteryzowanych, aby mog y by spo ywane równie łprzez dzieci i osoby wra liwe) z cukrem pudrem, a łuzyskacie do łg st łkonsystencj łkremu.

16. Pokolorujcie lukier na wybrane kolory, a nast pnie u ycie r kawów cukierniczych do dekoracji brownie.

17. Pozwólcie, aby stwardnia o, a nast pnie delektujcie si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com