

Kanapkowy brownie z karmelem.

Ingrédients

- 75g masła
- 180g cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 60g oleju neutralnego
- 75g kakao w proszku
- 65g maki
- 10g skrobi kukurydzianej
- 130g czekoladowych chipsów z Karaibów
- 150g cukru kryształu
- 1 laska wanilii
- 100g mietany polynnej
- 45g masła słonego (lub masła bez soli i szczypta soli kwiatowej)
- 250g mlecznej czekolady z 40% kakao
- 45g oleju neutralnego typu z pestek winogron
- 50g posiekanych orzechów laskowych lub migdałów

Préparation

1. Nowy przepis pachnący czekoladą, karmelem i wanilią: brownie z karmelem w formie kanapki klubowej!
2. Dzięki temu to trochę lżejsza wersja klasycznego brownie, a na dodatek łatwa do przewiezienia! Wanilia w karmelu jest oczywiście opcjonalna, możecie przygotować klasyczny karmel lub karmel kawowy, jeśli wolicie.
3. Jeśli coś zostanie, karmel świetnie przechowuje się w hermetycznym słoiku w lodówce, by dodać do jogurtów czy naleśników! To samo dotyczy polewy rocher, w hermetycznym pojemniku w lodówce, i możecie przechowywać ten sposób przez kilka tygodni.
4. Sprzęt: Trzepaczka Perforowana blacha Składniki: Używamy wanilii Norohy & czekolad z Karaibów i Jivara z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym stronie (afiliacyjny).
5. Roztop masło i dodaj cukier.
6. Wmieszaj jajka, łyżeczkę i wanilię, następnie olej i kakao w proszku.
7. Na koniec dodaj maki, sól, sodę oczyszczoną, skrobi kukurydzianą i na koniec czekoladowe chipsy.
8. Rozgrzej piekarnik do 160°C, następnie rozprowadź masło na blaszce 40x30cm wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Piecz przez około 20 minut, szpic wbity w masło powinien być wilgotny, ale nie ciekący.
10. Pozwól ci kowicie ostygnąć.
11. Przygotuj suchy karmel z cukrem.
12. Równolegle podgrzej mietanę polną z ziarnkami z laski wanilii.
13. Gdy karmel jest dobrze bursztynowy, dodaj stopniowo gorącą mietanę, cięgle mieszaj.
14. Zakończ, dodaj masło pokrojone w małe kawałki, gotuj jeszcze 2 do 3 minut i dobrze wymieszaj (jeśli to możliwe, użyj blendera ręcznego, aby uzyskać gładki karmel).
15. Pozwól ci kowicie ostygnąć.
16. Rozpuść czekoladę, następnie dodaj olej i posiekane orzechy.
17. Pozwól ochłodzić do około 35°C.
18. W międzyczasie pokrój brownie na kwadraty o boku około 9 cm (zrobię kwadraty o boku 9 cm, uważam, że

ka de ciasto jest troch łza du e przy tych wymiarach, polecam zrobi łje troch łmniejsze).

19. Pokrój ka dy kwadrat na pó łpo przek tnej, aby uzyska łtrójk ty.

20. Na ó łkarmel na co drugi trójk t, nast pnie zamknij drugim trójk tem, aby uzyska łkanapk .

21. W ó łje do lodówki (lub do zamra arki dla atwiejszej polewy) na kilka minut, nast pnie zanurz je w polewie.

22. Pozwól im krystalizowa łsi łna papierze do pieczenia i smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com