

Brownies de avelã em formato de dedos

Ingrédients

- 165g de nocciolata bianca (ou outro creme de avelã de sua escolha)
- 100g de manteiga
- 2 ovos
- 90g de açúcar mascavo
- 90g de farinha
- 50g de avelãs
- 300g de chocolate amargo

Préparation

1. Aqui estou de volta com uma receita de brownie, mas desta vez um brownie branco, já que o fiz a partir do creme de avelã Nocciolata bianca.
2. Você pode, é claro, usar o creme de avelã de sua escolha para esta receita, mas o sabor deste com a cobertura de chocolate crocante dá um resultado realmente delicioso :) Também escolhi assar minha massa de brownie em forminhas individuais de finger, mas você pode assá-la em uma forma clássica e cortar em retângulos antes de mergulhá-los no chocolate, ou ainda mais simplesmente derramar uma camada de chocolate sobre o brownie, a receita será mais rápida e o formato para compartilhar é legal também ;) Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona com 66%, aconselho usar um chocolate com 66 ou 70% para não adicionar açúcar à receita.
3. Derreta a manteiga.
4. Adicione o açúcar e o creme de avelã.
5. Incorpore os ovos batendo bem, depois a farinha e o sal.
6. Finalize adicionando as avelãs picadas.
7. Despeje a massa nas suas formas (preencha apenas 2/3 delas), e então asse no forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
8. Deixe esfriar antes de desenformar.
9. Em seguida, derreta suavemente o chocolate amargo sem exceder 35°C.
10. Mergulhe os brownies no chocolate, sacuda-os para remover o excesso de chocolate, depois coloque-os sobre uma folha de papel manteiga, decore, se desejar, com pedaços de avelãs e deixe cristalizar.