

Barquinhas de brownie (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g de manteiga
- 55g de chocolate amargo
- 2 ovos
- 75g de açúcar mascavo
- 25g de farinha
- 10g de cacau em pó
- 20g de gotas de chocolate
- 1 pitada de sal
- 25 g de chocolate ao leite (ou gianduja)
- 25 g de chocolate amargo 70%
- 40 g de praliné de avelã
- 75 g de creme de leite

Préparation

1. Uma nova ideia de lanche, que você pode fazer com seus filhos, barquinhas estilo brownie, uma receita de Nina Métayer.
2. Quando vi essa receita que a chef fez em colaboração com a Jacadi, rapidamente me lancei e não me decepcionei: rápida e fácil de fazer, e obtemos deliciosos biscoitos bem chocolatados.
3. Ingrédients :Usei o chocolate Caraïbes, o cacau em pó e as gotas de chocolate da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material :Forma para barquinhasTempo de preparo : 30 minutos + 8 minutos de cozimentoPara randes barquinhas (ou 15 a 20 pequenas) : O brownie : de manteiga de chocolate amargo 2 ovos de açúcar mascavo de farinha de cacau em pó de gotas de chocolate 1 pitada de sal Derreta suavemente a manteiga e o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
5. Separe as gemas das claras e bata as gemas com 3/4 do açúcar mascavo até que a mistura fique clara.
6. Adicione a manteiga e o chocolate derretidos.
7. Bata as claras em neve.
8. Quando começarem a firmar, adicione o restante do açúcar e bata até obter claras bem firmes.
9. Incorpore-as delicadamente à preparação anterior com uma espátula.
10. Incorpore a farinha, o cacau e o sal peneirados delicadamente.
11. Quando a massa estiver homogênea, despeje-a nas formas de barquinhas e adicione algumas gotas de chocolate por cima.
12. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 8 minutos.
13. Assim que sair do forno, faça um buraco no centro com o fundo de uma colher e deixe esfriar.
14. Ganache de avelã : de chocolate ao leite (ou gianduja) de chocolate amargo 70% de praliné de avelã de creme de leite Derreta suavemente os chocolates e o praliné.
15. Aqueça o creme de leite e, em seguida, despeje-o em várias vezes sobre os chocolates, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
16. Preencha as barquinhas com ganache antes de se deliciar!