

Brownie de Natal

Ingrédients

- 350g de farinha
- 30g de ovo
- 125g de mel
- 50g de açúcar mascavo
- 50g de manteiga
- 2g de fermento em pó
- 40g de leite
- 5g de especiarias para pão de especiarias
- 200g de chocolate amargo
- 150g de manteiga com sal
- 3 ovos
- 110g de açúcar
- 100g de farinha

Préparation

1. Estamos mudando um pouco das tronquinhos com uma receita bem simples, que agradará tanto os grandes quanto os pequenos!
2. Eu me inspirei no brookie, mistura de cookie / brownie, e fiz uma versão pão de especiarias & brownie; adicionei alguns biscoitos de pão de especiarias por cima para a decoração, você também pode fazer biscoitos ainda menores para ter um por porção de brownie Ingredientes : Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Eu usei os claras de ovo em pó e os corantes de Guy Demarle: 10 de desconto na primeira compra com o código de indicação FLAVIE10 Material :Eu usei meu cooking chef da Kenwood para preparar as duas massas: Código FLAVIE: 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef Código FLAVIE DREAM: um prato Le Creuset + os acessórios Laminair e tigela multifuncional grátis na compra de um cooking chef Eu usei os cortadores de Natal de Guy Demarle para os biscoitos de pão de especiarias: 10 de desconto na primeira compra com o código de indicação FLAVIE10 Tempo de preparação: 30 minutos + 30 minutos de cozimentoPara um brownie de 20x20cm : O pão de especiarias : de farinha de ovo de mel de açúcar mascavo de manteiga de fermento em pó de leite de especiarias para pão de especiarias Derreta a manteiga com o açúcar e o mel e deixe esfriar.
4. Em seguida, misture a farinha com o fermento, o ovo, o leite e as especiarias.
5. Por fim, incorpore a mistura de manteiga/açúcar/mel, misture bem e forme uma bola.
6. Em seguida, estenda uma pequena parte da massa com 5mm de espessura e corte biscoitos de acordo com as formas que você desejar.
7. Estenda o restante da massa em sua forma previamente untada e colocada em uma assadeira coberta com papel manteiga.
8. Reserve enquanto prepara o brownie.
9. O brownie : de chocolate amargo de manteiga com sal 3 ovos de açúcar de farinha Derreta o chocolate com a manteiga.
10. Bata os ovos com o açúcar.
11. Misture as duas preparações e, em seguida, adicione a farinha.
12. Despeje a massa sobre a massa de pão de especiarias.
13. Adicione os biscoitos cortados anteriormente.

14. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos, depois deixe esfriar antes de desenformar.
15. A decoração : É claro que é opcional, você pode deixar o brownie como está, mas se quiser uma versão decorada/colorida, misture clara de ovo (eu recomendo usar claras de ovo em pó pasteurizadas para que possam ser consumidas também por crianças e pessoas frágeis) com açúcar de confeitador até obter uma textura de creme bem espessa.
16. Colore a cobertura com as cores de sua escolha e, em seguida, use sacos de confeitar para decorar o brownie.
17. Deixe cristalizar e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com