

Brownie de chocolate Dulcey e nozes-pecã

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g de chocolate Dulcey
- 65g de manteiga
- 3 ovos
- 70g de açúcar mascavo
- 85g de farinha
- 1 pitada de sal
- 50g de gotas de dulcey
- 90g de nozes-pecã picadas grosseiramente

Préparation

1. Um brownie sem chocolate amargo?
2. Sim, é possível com o delicioso chocolate caramelizado, o Dulcey de Valrhona.
3. A receita é exatamente a mesma de um brownie clássico, então uma receita rápida e fácil de fazer, com um resultado mais suave mas tão saboroso quanto um brownie clássico!
4. Você pode substituir as nozes-pecã por avelãs ou amêndoas, ou ainda adicionar um pouco de café solúvel à massa para um resultado ligeiramente diferente. Ingredientes : Usei o chocolate Dulcey de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei as nozes-pecã Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparo : 15 minutos + cerca de 15 minutos de cozimento Para um brownie quadrado de cerca de 20cm de lado : Ingredientes : de chocolate Dulcey de manteiga 3 ovos de açúcar mascavo de farinha 1 pitada de sal de gotas de dulcey de nozes-pecã picadas grosseiramente Receita : Derreta o chocolate dulcey com a manteiga.
7. Bata os ovos com o açúcar mascavo.
8. Misture as duas preparações.
9. Adicione a farinha, o sal, então as nozes-pecã e as gotas de dulcey.
10. Despeje a massa na sua forma untada e enfarinhada e asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos, dependendo se você prefere o bolo mais ou menos cremoso.
11. Deixe esfriar um pouco, depois desenforme e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com