

Brownie brioche com praliné

Ingrédients

- 100g de chocolate
- 80g de manteiga
- 1 pitada de flor de sal
- 2 ovos
- 80g de açúcar
- 20g de cacau em pó sem açúcar
- 25g de farinha
- 14g de fermento fresco
- 150g de leite
- 400g de farinha
- 60g de açúcar
- 7g de sal
- 2 ovos
- 100g de manteiga
- 1 ovo para dourar

Préparation

1. Pegue um brioche, adicione um coração de brownie e até um pouco de praliné para os mais gulosos, e você terá o lanche perfeito!
2. Se não for o tempo de descanso necessário em vários momentos, é uma receita bastante fácil e que você pode adaptar: com ou sem praliné, com ou sem gotas de chocolate, você pode adicionar frutas secas no brownie, substituir o praliné por caramelo.
3. muitas possibilidades para se deliciar Ingredientes: Usei o chocolate Caraïbes, o cacau em pó e as pérolas crocantes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 45 minutos + descanso / fermentação / cozimentoPara cerca de quinze brioches:
Brownie: de chocolate de manteiga 1 pitada de flor de sal 2 ovos de açúcar de cacau em pó sem açúcar de farinha Derreta a manteiga & o chocolate, depois adicione a flor de sal.
5. Bata os ovos com o açúcar, depois incorpore a manteiga e o chocolate derretidos.
6. Por fim, adicione o cacau e a farinha.
7. Despeje em moldes pequenos de cerca de 4cm de diâmetro, e asse a 170°C por 8 a 10 minutos.
8. Deixe esfriar totalmente antes de desenformar.
9. Brioche: de fermento fresco de leite de farinha de açúcar de sal 2 ovos de manteiga 1 ovo para dourar Gotas de chocolate Praliné Despeje o leite no fundo da cuba e cubra com a farinha.
10. Adicione os ovos, depois o açúcar, o sal e os ovos.
11. Amasse em baixa velocidade por 10 a 15 minutos, ou até que a massa esteja uniforme e se descole das laterais da tigela.
12. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e amasse novamente até que a massa se descole das laterais e forme um véu quando esticada.
13. Forme uma bola, cubra-a e deixe-a descansar em temperatura ambiente por 30 minutos.
14. Em seguida, coloque-a na geladeira no mínimo 2 horas, se possível uma noite.
15. Após o descanso, adicione, se desejar, pedaços de chocolate (ou pérolas crocantes) à massa, depois divida-a em pedaços de cerca de .
16. Estenda cada pedaço, coloque um brownie no centro, depois dobre a massa de brioche ao redor.

17. Coloque cada brioche em uma forma ou arco previamente untado, ou diretamente em uma assadeira forrada com papel manteiga.
18. Deixe crescer por cerca de 1h30, depois pincele com ovo batido e asse por 15 a 20 minutos no forno pré-aquecido a 180°C.
19. Deixe esfriar, depois, se desejar, recheie os brioche por baixo com praliné colocado em um saco de confeitar com um bico liso pequeno.
20. Finalmente, desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com