

Brownie com caramelo estilo sanduíche clube

Ingrédients

- 75g de manteiga
- 180g de açúcar
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 60g de óleo neutro
- 75g de cacau em pó
- 65g de farinha
- 10g de maisena
- 1 pitada de sal
- 130g de gotas de chocolate Caraïbes
- 150g de açúcar refinado
- 1 fava de baunilha
- 100g de creme de leite fresco
- 45g de manteiga com sal (ou manteiga sem sal e uma pitada de flor de sal)
- 250g de chocolate ao leite com 40% de cacau
- 45g de óleo neutro tipo semente de uva
- 50g de avelãs ou amêndoas picadas

Préparation

1. Uma nova receita que cheira a chocolate, caramelo e baunilha: brownies de caramelo estilo club sandwich!
2. Desta forma, é um pouco diferente do brownie clássico, e além disso é fácil de transportar. A baunilha no caramelo é, claro, opcional, você pode fazer um caramelo clássico ou até de café se preferir.
3. Se sobrar, o caramelo se conserva muito bem em um pote hermético na geladeira para acompanhar iogurtes ou crepes. O mesmo vale para a glacagem rocher, em um recipiente hermético na geladeira, e você poderá conservá-la por várias semanas dessa forma.
4. Material: Batedor Placa perfurada Ingredientes: Usei baunilha Norohy e chocolates Caraïbes e Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 45 minutos + cerca de 20 minutos de cozimento + resfriamento Para 12 a 18 brownies, dependendo do tamanho: O brownie: de manteiga de açúcar 2 ovos uma gema de ovo 1 colher de chá de extrato de baunilha de óleo neutro de cacau em pó de farinha 1 colher de chá de bicarbonato de maisena 1 pitada de sal de gotas de chocolate Caraïbes Derreta a manteiga e adicione o açúcar.
6. Incorpore os ovos, a gema de ovo e a baunilha, depois o óleo e o cacau em pó.
7. Finalmente, adicione a farinha, o sal, o bicarbonato, a maisena e, por último, as gotas de chocolate.
8. Preaqueça o forno a 160°C, depois espalhe a massa do brownie em uma placa de 40x30cm coberta com papel manteiga.
9. Asse por cerca de 20 minutos, a ponta de uma faca inserida deve sair úmida, mas sem massa líquida.
10. Deixe esfriar completamente.
11. O caramelo de baunilha: de açúcar refinado 1 fava de baunilha de creme de leite fresco de manteiga com sal (ou manteiga sem sal e uma pitada de flor de sal) Prepare um caramelo seco com o açúcar.
12. Ao mesmo tempo, aqueça o creme de leite com os grãos da fava de baunilha.
13. Quando o caramelo estiver bem dourado, adicione aos poucos o creme quente, mexendo constantemente.
14. Finalize adicionando a manteiga cortada em pequenos pedaços, cozinhe por mais 2 a 3 minutos e misture bem (se possível, use um mixer para obter um caramelo bem liso).

15. Deixe esfriar totalmente.

16. Montagem & glaçagem rocher: de chocolate ao leite com 40% de cacau de óleo neutro tipo semente de uva de avelãs ou amêndoas picadas Derreta o chocolate, depois adicione o óleo e as avelãs picadas.

17. Deixe esfriar a cerca de 35°C.

18. Enquanto isso, corte o brownie em quadrados de 6 ou 9cm de lado (eu fiz quadrados de 9cm, acho cada bolo um pouco grande com essas dimensões, aconselho você a fazê-los um pouco menores).

19. Corte cada quadrado na diagonal para obter triângulos.

20. Recheie um triângulo de cada vez com caramelo, depois feche com o segundo triângulo para obter um sanduíche.

21. Coloque-os na geladeira (ou no congelador para uma glaçagem mais fácil) por alguns minutos, depois mergulhe-os na glaçagem.

22. Deixe cristalizar em uma folha de papel manteiga e depois desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com