

Hasselnötsfingerbrownies

Ingrédients

- 165g nocciolata bianca (eller annat chokladpålägg av ditt val)
- 100g smör
- 2 ägg
- 90g farinsocker
- 90g mjöl
- 50g hasselnötter
- 300g mörk choklad

Préparation

1. Här är jag igen med ett brownie-recept, men den här gången en vit brownie, eftersom jag gjorde den med Nocciolata bianca chokladpålägg.
2. Du kan självklart välja chokladpålägg av ditt val till detta recept, men smaken av denna med den krispiga chokladöverdraget ger ett riktigt läckert resultat.
3. Jag valde också att baka min brownie smet i individuella fingerformar, men du kan baka den i en klassisk fyrkantig form och skära i rektanglar innan du doppar dem i chokladen, eller ännu enklare hälla ett lager choklad över brownien, det gör receptet snabbare och det blir trevligt att dela också ;).
4. Jag använde Valrhonas 66% Caraïbes choklad, jag rekommenderar att använda en choklad med 66 eller 70% för att inte lägga till socker i receptet.
5. Smält smöret.
6. Tillsätt sockret och chokladpålägget.
7. Vispa ner äggen väl, sedan mjölet och saltet.
8. Avsluta med att tillsätta de hackade hasselnötterna.
9. Häll smeten i dina formar (fyll dem endast till 2/3), och grädda i den förvärmda ugnen på 180°C i 15 minuter.
10. Låt svalna innan du tar ut dem ur formarna.
11. Smält sedan försiktigt den mörka chokladen utan att överstiga 35°C.
12. Doppa brownies i chokladen, skaka av överskottet av choklad, placera dem på ett bakplåtspapper, dekorera vid önskemål med hasselnötbitar och låt stelna.