

Julbrownie

Ingrédients

- 350g mjöl
- 30g ägg
- 125g honung
- 50g muscovadosocker
- 50g smör
- 2g bakpulver
- 40g mjölk
- 5g pepparkakskrydda
- 200g mörk choklad
- 150g saltat smör
- 3 ägg
- 110g socker
- 100g mjöl

Préparation

1. Vi ändrar lite på logarna med ett helt enkelt recept som kommer att tilltala både stora och små!
2. Jag har inspirerats av brookie, en blandning av cookie / brownie, och jag har gjort en version med pepparkaka & brownie; jag har lagt till några pepparkakskakor ovanpå för dekoration, ni kan också göra ännu mindre kakor för att ha en per brownie-del
Ingredienser : Jag har använt chokladen Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Jag har använt äggvita i pulverform och färgämnen från Guy Demarle: 10 i rabatt på första beställningen med koden FLAVIE10 Utrustning :Jag har använt min cooking chef från Kenwood för att förbereda de två degen: Kod FLAVIE: 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef Kod FLAVIE DREAM: en Le Creuset-form + tillbehören Laminoir och multifunktionsskål gratis vid köp av en cooking chef Jag har använt julformar från Guy Demarle för pepparkakorna: 10 i rabatt på första beställningen med koden FLAVIE10 Förberedelsestid : 30 minuter + 30 minuter gräddningFör en brownie på 20x20cm : Pepparkakan : mjöl ägg honung muscovadosocker smör bakpulver mjölk pepparkakskrydda Smält smöret med sockret och honungen och låt det svalna.
4. Blanda sedan mjölet med bakpulvret, ägget, mjölken och kryddorna.
5. Tillsätt slutligen blandningen av smör/socker/honung, blanda väl och forma en boll.
6. Därefter, kavla ut en liten del av degen till 5mm tjocklek och skär ut kakor i de former du önskar.
7. Kavla ut resten av degen i din tidigare smorda form som står på en plåt täckt med bakpapper.
8. Spara den tiden för att förbereda brownien.
9. Brownien : mörk choklad saltat smör 3 ägg socker mjöl Smält chokladen med smöret.
10. Vispa äggen med sockret.
11. Blanda de två förberedelserna, tillsätt sedan mjölet.
12. Häll degen över pepparkaksdegen.
13. Tillsätt de tidigare skurna kakorna.
14. Grädda i den förvärmade ugnen vid 180°C i 25 till 30 minuter, låt sedan svalna innan du tar ut den.
15. Dekoration : Det är självklart valfritt, ni kan lämna brownien som den är, men om ni vill ha en dekorerad/färgad version, blanda äggvita (jag rekommenderar att använda pastöriserade äggvitor i pulverform så att de också kan konsumeras av barn och känsliga personer) med florsocker tills ni får en ganska tjock gräddkonsistens.

16. Färga glasyren med de färger ni väljer, och använd spritspåsar för att dekorera brownien.

17. Låt kristallisera och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com