

Pasko Brownie

Ingrédients

- 350g ng harina
- 30g ng itlog
- 125g ng pulot
- 50g ng asukal na brown
- 50g ng mantikilya
- 2g ng baking powder
- 40g ng gatas
- 5g ng gingerbread spices
- 200g ng dark chocolate
- 150g ng salted butter
- 3 itlog
- 110g ng asukal
- 100g ng harina

Préparation

1. Medyo nagbago tayo mula sa mga log na may isang napakasimpleng recipe, na magugustuhan ng mga matatanda at mga bata!
2. Inspirado ako sa brookie, halo ng cookie / brownie, at gumawa ako ng isang bersyon ng gingerbread & brownie; nagdagdag ako ng ilang gingerbread cookies sa itaas para sa dekorasyon, maaari ka ring gumawa ng mas maliliit na cookies para magkaroon ng isa bawat bahagi ng brownie Mga Sangkap : Gumamit ako ng tsokolate Caraibes mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Gumamit ako ng pulbos na puti ng itlog at mga pangkulay mula kay Guy Demarle: 10 na ibinibigay para sa unang order gamit ang referral code FLAVIE10 Materyal :Gumamit ako ng aking cooking chef mula sa Kenwood para ihanda ang dalawang masa: Code FLAVIE: 3 accessories na mapipili na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking chef Code FLAVIE DREAM: isang Le Creuset na lalagyan + mga accessory na Laminair at multifunction bowl na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking chef Gumamit ako ng Christmas cutters mula kay Guy Demarle para sa gingerbread cookies: 10 na ibinibigay para sa unang order gamit ang referral code FLAVIE10 Oras ng paghahanda : 30 minuto + 30 minuto ng paglulutoPara sa isang brownie na 20x20cm : Ang gingerbread : ng harina ng itlog ng pulot ng asukal na brown ng mantikilya ng baking powder ng gatas ng gingerbread spices Tunawin ang mantikilya kasama ang asukal at pulot at hayaang lumamig.
4. Pagkatapos, ihalo ang harina sa baking powder, itlog, gatas at mga spices.
5. Sa wakas, isama ang halo ng mantikilya/asukal/pulot, ihalo nang mabuti at bumuo ng isang bola.
6. Pagkatapos, ikalat ang isang maliit na bahagi ng masa sa 5mm na kapal at gupitin ang mga cookies ayon sa mga hugis na nais mo.
7. Ikalat ang natitirang masa sa iyong frame na naunang pinahiran ng mantikilya at inilagay sa isang tray na may parchment paper.
8. I-reserve ang oras upang ihanda ang brownie.
9. Ang brownie : ng dark chocolate ng salted butter 3 itlog ng asukal ng harina Tunawin ang tsokolate kasama ang mantikilya.
10. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal.
11. Ihalo ang dalawang paghahanda, pagkatapos ay idagdag ang harina.
12. Ibuhos ang masa sa masa ng gingerbread.

13. Idagdag ang mga cookies na naunang gupitin.

14. Ilagay sa oven na preheated sa 180°C para sa 25 hanggang 30 minuto ng pagluluto, pagkatapos ay hayaang lumamig bago ilabas.

15. Ang dekorasyon : Siyempre, ito ay opsyonal, maaari mong iwanan ang brownie na ganyan, ngunit kung nais mo ng isang pinalamutian/koloradong bersyon, ihalo ang puti ng itlog (inirerekomenda kong gumamit ng pasteurized na puti ng itlog na pulbos upang maaari rin itong makain ng mga bata at mga mahihina) kasama ang powdered sugar hanggang makuha ang isang medyo makapal na cream texture.

16. Kulayan ang icing gamit ang mga kulay na iyong pinili, pagkatapos ay gumamit ng mga piping bag upang i-dekorasyon ang brownie.

17. Hayaan itong mag-crystallize at mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com