

Fındıklı finger brownie

Ingrédients

- 165g nocciolata bianca (veya tercih etti iniz ba ka bir sürülebilir çikolata)
- 100g tereya ı
- 2 yumurta
- 90g esmer eker
- 90g un
- 50g fındık
- 300g bitter çikolata

Préparation

1. Bir brownie tarifiyle tekrar kar ınızdayım, ama bu sefer beyaz bir brownie, çünkü Nocciolata bianca sürülebilir çikolata kremasıyla yaptım.
2. Tabii ki bu tarif için tercih etti iniz herhangi bir çikolata kremasını kullanabilirsiniz, ama çıtır çikolata kaplamasıyla bu sürülebilir çikolatanın tadı gerçekten lezzetli bir sonuç veriyor.
3. Ayrıca, brownie hamurumu ayrı finger kalıplarında pi irmeyi tercih ettim, ama klasik bir çerçevede pi irip dikdörtgenler keserek çikolataya batırabilir ya da daha basit bir ekilde brownie üzerine çikolata dökebilirsiniz, tarif daha hızlı olacak ve payla ım için de ho bir format.
4. Valrhona'nın %66 Karayip çikolatasını kullandım, bu tarife eker eklememek için %66 veya %70 çikolata kullanmanızı tavsiye ederim.
5. Tereya ını eritin.
6. Üzerine ekeri ve sürülebilir çikolatayı ekleyin.
7. Yumurtaları iyice çırparak ekleyin, ardından un ve tuzu ekleyin.
8. Son olarak, kıyılmış fındıkları ekleyin.
9. Hamuru kalıplarınıza dökün (yalnızca 2/3'ünü doldurun), ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dakika pi irin.
10. Kalıptan çıkarmadan önce so umaya bırakın.
11. Daha sonra, bitter çikolatayı 35°C'yi geçmeden yava ça eritin.
12. Brownieleri çikolataya batırın, fazla çikolatayı çıkarmak için sallayın, ardından ya lı ka ıt üzerine yerle tirin, isterseniz fındık parçalarıyla süsleyin ve kristalle mesini bekleyin.
13. Çikolata sertle tikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.