

Noel Browni

Ingrédients

- 350g un
- 30g yumurta
- 125g bal
- 50g esmer eker
- 50g tereya ı
- 2g kabartma tozu
- 40g süt
- 5g zencefilli ekmek baharatı
- 200g bitter çikolata
- 150g tuzlu tereya ı
- 3 yumurta
- 110g eker
- 100g un

Préparation

1. Biraz bûche'den farklı olarak, büyüklerin ve küçüklerin ho una gidecek çok basit bir tarifile kar ınızdayım!
2. Brookie'den, yani kurabiye / brownie kar ımından ilham aldım ve bir zencefilli ekmek & brownie versiyonu yaptım; üstüne süsleme için birkaç zencefilli kurabiye ekledim, dilim ba ına bir tane daha küçük kurabiye de yapabilirsiniz Malzemeler : Ben Caraibes çikolatasını Valrhona'dan kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
3. Toz yumurta akı ve Guy Demarle'ın renklerini kullandım: ilk sipari için FLAVIE10 kodu ile 10 hediye Malzemeler : ki hamuru hazırlamak için Kenwood'un cooking chef'ini kullandım: FLAVIE kodu ile bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye FLAVIE DREAM kodu ile bir cooking chef alımında bir Le Creuset tepsi + Laminoir ve çok fonksiyonlu kova aksesuarları hediye Zencefilli kurabiyeler için Guy Demarle'ın Noel kurabiye kalıplarını kullandım: ilk sipari için FLAVIE10 kodu ile 10 hediye Hazırlama süresi : 30 dakika + 30 dakika pi irme20x20cm'lik bir brownie için : Zencefilli ekmek : un yumurta bal esmer eker tereya ı kabartma tozu süt zencefilli ekmek baharatı Tereya ını eker ve bal ile eritip ılımaya bırakın.
4. Ardından, unu kabartma tozu, yumurta, süt ve baharatlarla kar ı tırın.
5. Son olarak, tereya ı/ eker/bal kar ımını ekleyin, iyice kar ı tırın ve bir top haline getirin.
6. Sonra, hamurun küçük bir kısmını 5mm kalınlı ında açın ve istedi iniz ekillerde kurabiyeler kesin.
7. Hamurun geri kalanını önceden ya lanmı ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
8. Brownie'yi hazırlamak için bekletin.
9. Brownie : bitter çikolata tuzlu tereya ı 3 yumurta eker un Çikolatayı tereya ı ile eritin.
10. Yumurtaları ekerle çırpın.
11. ki kar ımı birle tirin, ardından unu ekleyin.
12. Hamuru zencefilli ekmek hamurunun üzerine dökün.
13. Önceden kesti iniz kurabiyeleri ekleyin.
14. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 25-30 dakika pi irin, ardından kalıptan çıkarmadan önce so umaya bırakın.
15. Süsleme : Bu elbette iste e ba lı, brownie'yi oldu u gibi bırakabilirsiniz, ancak süslenmi /renkli bir versiyon istiyorsanız, yumurta akını (çocuklar ve hassas ki iler tarafından da tüketilebilmesi için pastörize toz yumurta akı kullanmanızı öneririm) pudra ekeri ile kar ı tırarak oldukça kalın bir krema kıvamı elde edin.
16. stedi iniz renklerle glazürü renklendirin, ardından brownie'yi süslemek için krema torbaları kullanın.

17. Kristalle mesini bekleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com