

*Jacadi*  
PARIS

X

NINA MÊTAYER

# LA BARQUETTE BROWNIE DE PRALINÉ LA BARQUETTE BROWNIE DE PRALINÉ



## Para 10 barquinhas

Tempo de preparação :

30 minutos

Cozedura :

8 minutos

## INGREDIENTES

### Brownie

- 100 g de manteiga à temperatura ambiente
- 55 g de chocolate negro 70%
- 2 ovos inteiros
- 75 g de açúcar mascavado
- 25 g de farinha
- 10 g de cacau em pó
- 20 g de pepitas de chocolate
- 1 pitada de sal

### Ganache de avelã

- 25 g de chocolate de leite (ou gianduja)
- 25 g de chocolate negro 70%
- 40 g de praliné de avelã (opcional)
- 75 g de natas líquidas

## A BARQUINHA DE BROWNIE DO REGRESSO ÀS AULAS

## RECEITA

### Brownie

Derreta lentamente a manteiga numa panela.

Depois de derretida, verta sobre o chocolate.

Separe as gemas das claras.

Bata as gemas com 3/4 do açúcar mascavado até a mistura ficar esbranquiçada.

Bata as claras em castelo. Quando começarem a ganhar consistência, adicione o restante açúcar e continue a bater até obter claras firmes.

Depois, adicione delicadamente as claras batidas à preparação.

Numa outra taça, misture a farinha, o cacau e o sal.

Peneire a mistura de farinha, cacau e sal sobre a preparação anterior, incorporando pouco a pouco com uma espátula.

Quando a massa estiver homogênea, coloque 25 g em formas de silicone tipo barquinhas.

Acrescente algumas pepitas de chocolate por cima.

Leve ao forno durante 8 minutos a 180 °C.

À saída do forno, faça uma cavidade no centro com as costas de uma colher.

Deixe arrefecer.

### Ganache de avelã

Derreta em banho-maria os chocolates e o praliné (opcional), mexendo lentamente.

Aqueça as natas numa panela.

Quando os chocolates estiverem completamente derretidos, adicione as natas mornas aos poucos, mexendo com uma espátula para criar uma bela emulsão.

Recheie as barquinhas já arrefecidas com a ganache usando uma colher. Coloque a ganache nas barquinhas previamente cavadas até ao topo.