



Palmer House Brownie

Cette délicieuse petite gourmandise, connue sous le nom de brownie, a été inventée dans la cuisine de l'hotel Palmer House pour l'Exposition universelle de 1893.

Dégustez un Brownie préparée spécialement pour vous avec la recette originale dans la pâtisserie du Palmer House.

Ingrédients

150 g de chocolat de couverture noir à 60% | 275 g de beurre 360
g de sucre granulé | 5 œufs | 100 g de farine
1/8 c. à café de levure chimique | 225 g de noix hachées
240 ml d'eau | 240 ml de confiture d'abricots
1 c. à café de gélatine sans saveur

Directions

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
Mélangez la levure, le sucre et la farine dans un bol. Ajoutez le chocolat/beurre. Remuez pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez les œufs et continuez à mélanger.
3. Versez le mélange dans un moule. Saupoudrez les noix par-dessus, en appuyant légèrement avec votre main dans le mélange.

4. Faites cuire environ 35 minutes - quand les bords commencent à croustiller!

le glaçage:

Mélangez l'eau, la confiture d'abricots et la gélatine dans une casserole. Portez à ébullition pendant deux minutes. Versez le glaçage chaud sur les brownies encore chauds.

note:

Un brownie correctement cuit restera "fondant" au milieu en raison de la richesse du mélange.