

Bouchées de pain d'épices

Ingrédients:

Pour un moule (18 unités) | 30 min de préparation | 20 min de cuisson

Valeurs nutritionnelles par unité: env. 160 kcal

- 50 g de chocolat noir
- 100 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf (taille M)
- 50 g de poudre de noisettes
- 2 c.s. de rhum brun (ou de crème, pour remplacer)
- 1 c.c. de mélange pour pain d'épices
- 1/2 c.c. de cannelle
- 100 g de farine
- 1 c.c. de poudre à lever

Pour le glaçage et la décoration:

- 75 g de confiture d'abricots
- 100 g de glaçage au chocolat noir
- 2 c.s. d'amandes effilées

Et aussi:

- beurre et papier sulfurisé pour le moule

Préparation:

1. Préchauffer le four à 160 °C. Graisser légèrement le séparateur et le moule. Pour un démoulage plus facile des bouchées de pain d'épices, placer une bande de papier sulfurisé (16 x 40 cm) dans le moule de manière à ce que le papier sulfurisé dépasse des deux cotés.
2. Hacher le chocolat noir, le faire fondre au bain-marie et le laisser un peu refroidir.
3. Battre le beurre avec le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer l'œuf.
4. Ajouter le poudre de noisettes, le rhum, les épices et le chocolat fondu.
5. Mélanger la farine et la poudre à lever, et incorporer le tout dans le mélange.
6. Répartir uniformément la pâte dans le moule et insérer le séparateur. Enfourner (au milieu) pour environ 20 min (piquer pour vérifier la cuisson!).

7. Retirer le séparateur du moule. Réchauffer la confiture d'abricot et en badigeonner les pains d'épices encore chauds.
8. Sortir le papier sulfurisé avec les pains d'épices et le placer sur une grille pâtissière.
9. Réchauffer le glaçage au chocolat en suivant les instructions indiquées sur le paquet. Appliquer le glaçage sur les pains d'épices refroidis, séparer les pains d'épices et saupoudrer d'amandes effilées avant que le glaçage ne sèche.

Variante pour les plus impatientes: passez l'étape de la confiture et du glaçage; à la place, saupoudrez d'amandes, de pistaches, de noisettes, de fruits secs ou de chocolat hachés dans les différents compartiments du séparateur après avoir inséré le séparateur. Vous obtiendrez ainsi un assortiment varié de différents pains d'épices et il y en aura pour tous les goûts!

Brownies au café

Ingrédients:

Pour un moule (18 unités) | 25 min de préparation | 25 min de cuisson

Valeurs nutritionnelles par unité: env. 220 kcal

- 250 g de chocolat noir (au moins 70 % de cacao)
- 40 ml de café fort, fraîchement préparé (par ex. «Latin Grande» de Tchibo)
- 150 g de beurre
- 200 g de sucre roux
- 3 œufs (taille M)
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c.s. de nibs de cacao

Et aussi:

- beurre pour le moule

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 °C. Graisser légèrement le séparateur et le moule.
2. Hacher le chocolat noir.
3. Faire bouillir le café, le beurre et le sucre tout en mélangeant, puis retirer de la plaque de cuisson. Incorporer 200 g de chocolat haché, le faire fondre, puis laisser refroidir 10 min environ.
4. Ajouter et incorporer les œufs dans la masse un à un, à environ une minute d'intervalle.
5. Ajouter la farine, le sel et le reste de chocolat haché, puis mélanger.
6. Répartir uniformément la pâte dans le moule, saupoudrer de nibs de cacao et insérer le séparateur.
7. Enfournier (au milieu) pour environ 20 min (piquer pour vérifier la cuisson!). Laisser refroidir un peu et retirer.

Conseil: utilisez «Colombia Fino» de Tchibo pour une variante de recette sans caféine!

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2022 Gräfe und Unzer Verlag GmbH

Tous droits réservés