



RECETTE DES BRUNS DE BÂLE

Les délicieux biscuits bruns de Bâle selon la recette maison de Springli. Pour bien les réussir:



Ingrédients pour 100 à 120 biscuits:

600 g	<i>d'amandes non mondées, moulues</i>
300 g	<i>de sucre</i>
300 g	<i>de sucre de canne, finement moulu</i>
50 g	<i>de cacao en poudre</i>
2	<i>blancs d'œufs de taille moyenne</i>
1,5 dl	<i>d'eau</i>
0,2 dl	<i>de kirsch</i>
250 g	<i>de chocolat noir à 75% de cacao</i>



Comment faire:

Mélanger les amandes moulues avec le sucre, le sucre de canne, le cacao en poudre et les blancs d'œufs. Faire ensuite fondre le chocolat avec l'eau au bain-marie puis incorporer le kirsch. Verser le mélange chocolat/kirsch dans le mélange amandes/sucre et remuer le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir la pâte ainsi préparée et la réserver au frais pendant une heure.

Étaler la pâte uniformément entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtention d'une épaisseur de 1 cm. Pour terminer, saupoudrer la surface de la pâte de sucre cristallisé, former les bruns de Bâle à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 220°C et faire cuire les biscuits à mi-hauteur pendant 5 à 6 minutes. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Conseil de pro:

Pour obtenir une saveur irrésistible, ajouter un nuage d'huile d'amande amère après avoir incorporé le blanc d'œuf.

Springli