



BRUNSLI DE BALE



Pour environ 36 brunslis

L'appareil : 250g d'amandes en poudre, 150g de sucre blond de canne, 70g de chocolat noir râpé, Caraïbes pour moi, 2cs de farine T65, 2cs de cacao amer en poudre, 1cc de cannelle en poudre -vous zappez si vous n'aimez pas, mais ce serait dommage- 90g de blancs d'œufs soit 3 blancs, 2cs de jus de citron, cassonade.

Le déroulé : dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le chocolat, la farine le cacao et la cannelle. Battre les blancs au bec d'oiseau et ajouter le jus de citron, puis petit à petit le mélange des poudres. Poser un cadre carré de 20 cm sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Saupoudrer le fond de cassonade. Etaler la pâte sur une épaisseur d'1 bon cm, au couteau tracer des lignes dans la longueur et dans la largeur pour couper des carrés de 3cm (ou moins) les saupoudrer de cassonade et laisser reposer 2h à température ambiante.

La cuisson : préchauffer le four à 230° chaleur tournante et enfourner pendant 7min -10 pour moi- Ils doivent rester moelleux à l'intérieur. Refroidir légèrement et les déposer sur une grille.

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>