

## LE BRUNSLI PAR THIERRY GAUGLER

*pour env.200 brunslis*

### INGRÉDIENTS :

450g de poudre de noisettes torréfiées

300g de poudre d'amandes torréfiées

780g de sucre semoule

120g de pain d'épices séchés

120g de raisins séchés

120g de sucre inverti

30g de cacao poudre

8g de cannelle poudre

240g de blancs d'œufs

150g de farine T55

240g de couverture noire 70%

### PROCÉDÉ :

Mixer le sucre, le pain d'épices et les raisins sec bien fin

Mettre le mix dans une cuve de batteur ainsi que tout le reste des ingrédients (les noisettes, les amandes, le sucre inverti, le cacao poudre, la cannelle, les blancs d'œufs, la farine et enfin le chocolat

Faire tourner la masse avec le crochet en 1ère vitesse juste le temps que le mélange soit homogène

Débarrasser la pâte au réfrigérateur 4 heures

Etaler une abaisse de 8 mm, puis saupoudrer de sucre cristal généreusement dessus.

Passer un coup de rouleau cannelé sur cette abaisse.

Détailler l'abaisse à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur de 5 cm env. et disposer sur plaque de cuisson recouverte d'une toile pâtissière siliconée.

Cuire au four ventilé 8 min à 200°C