

Bruns de Bâle



150 g de sucre
1 pincée de sel
250 g d'amandes moulues
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de cannelle
1 pincée de clous de girofle en poudre
2 c. à s. de farine
[Facultatif : 2 c. à s. de cacao en poudre]

Mélanger le tout dans une terrine

2 blancs d'œufs frais (env. 70 g)

Battre légèrement
Ajouter, mélanger

100 g de chocolat amer surfin
2 c. à café de kirsch

Dans un petit bol, concasser le chocolat et ajouter le kirsch.
Faire fondre au bain-marie chaud en remuant.
Ajouter et rassembler en pâte.

Dans un sac plastique coupé, ou sur un peu de sucre, abaisser la pâte à 1 cm et découper diverses formes à l'emporte-pièce.

Suggestion : Plonger régulièrement les emporte-pièces dans un petit bol rempli de sucre ; de cette façon, les bruns se détachent plus facilement.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser sécher à la température ambiante 5 à 6 h. ou pendant la nuit.

Cuisson sole-voûte au four préchauffé: à 240 °C pendant 4 min au milieu du four.

Variante : On peut cuire deux plaques à chaleur tournante à 220 °C pendant 4 min.