

RECETTE BROWNIE



RÉALISATION DES RECETTE BROWNIE

Une nouvelle **recette de brownies** à cuisiner pour les délicieux goûters à l'américaine. Cette recette de brownies est réalisé avec de noix décortiquées.

Quel gourmand pourra résister à la bonne odeur de brownies sortant du four ?

LES INGRÉDIENTS DU BROWNIE GOURMAND :

120 g de chocolat noir
2 oeufs
70 g de farine
50 g de beurre
200 g de sucre en poudre
1/2 sachet de levure chimique
80 g de noix décortiquées
1 cuillère à soupe d'eau
1 pincée de sel
1 fouet - éventuellement un batteur électrique
1 [feuille de papier](#) sulfurisé
La plaque du four

LES ÉTAPES DU BROWNIE GOURMAND :

Préchauffer le four à 200°C. Couper le beurre en morceaux Casser le chocolat et le faire fondre à feu doux avec 1 cuillère à soupe d'eau. Ajouter le beurre hors du feu puis verser le mélange dans un grand bol. Ajouter le sucre, les oeufs, la farine, la levure, les noix et la pincée de sel. Poser la feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four puis verser la pâte à brownies dessus. Faire cuire les brownies 15 à 20 minutes. Faire refroidir la plaque de brownies puis la découper en cubes.

Voilà, la recette des brownies est terminée !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr