

Brownie chocolat et beurre de noisette

Ingredients
300g de chocolat noir
3 oeufs
135g de beurre de noisette
30g de poudre d'amande
1sachet de sucre vanillé
6g de levure chimique
60g de farine
40g de sucre
90g de crème liquide entière

Étape de la recette

- Pour un cadre de 18cm, pour 8 personnes -

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le chocolat noir en morceaux en lui donnant 2 coups de boost

Verser le beurre de noisette 4 minutes/60C/vitesse 2

Ajouter le reste des ingrdients 20s/vitesse 3

Enfourner 20 minutes

ASTUCE

Pour un brownie un peu healthy vous pouvez remplacer le sucre par du sucre de coco et la crème liquide par de la crèmede soja

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />

Pour les gourmands, le brownie accompagné d'une boule de glace ou d'une chantilly ou même d'une crème anglaisec'est juste une tuerie

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/chef.png" style="height:25px; width:25px" title="chef" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr