



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 -

Préchauffer le four à 170°C

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

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

Ajouter le reste des ingrédients 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 crème de 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 anglaise est juste une tuerie

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