

Tartelettes brownie

Ingredients
Pâte sucrée au cacao
130g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
20g de cacao non sucré
240g de farine
30g de poudre d'amande
Pâte à brownie
155g de chocolat noir
85g de beurre demi-sel
2 oeufs
90g de sucre
60g de farine
des de pépites de chocolat

Pâte sucrée au cacao

- Pour 5 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre glace, la poudre d'amande, le cacao et la farine 20s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 4

Filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Etaler la pte, foncer les moules et faire cuire blanc pendant environ 6 minutes

Pâte à brownie

Dans le bol mettre le beurre demi-sel et le chocolat noir en morceaux 3 min/70C/vitesse 1.5

Verser les oeufs et le sucre 12s/vitesse 3

Ajouter la farine 12s/vitesse 2.5

Verser la pte brownie sur la pte au cacao

Parsemer de ppites de chocolat

Enfourner 11 minutes

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