

<https://clg-les-sablons-buzancais.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article855>



Brownie

- 6 .Matières - SEGPA - Recettes -



Date de mise en ligne : vendredi 31 octobre 2014

Copyright © Collège Les Sablons - Tous droits réservés

Pour 8 personnes :

Ingrédients :

- [-] 180 g chocolat pâtissier
- [-] 120 g sucre poudre
- [-] 3 oeufs
- [-] 120 g noix, ou noix de pécan, ou noisettes, ou amandes
- [-] 60 g farine
- [-] 180 g beurre
- [-] 2 c. à s. d'eau

Préparation :

- [-] graisser et fariner un moule carré ou rectangulaire
- [-] préchauffer le four à 180°C
- [-] concasser les noix de pécan

[-] couper le beurre et le chocolat en morceaux, ajouter les 2 cuillères à soupe d'eau, faire fondre 2 minutes au micro ondes

- [-] ajouter le sucre, remuer,
- [-] ajouter les oeufs un à un, en remuant bien entre chaque, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse
- [-] verser la farine, mélanger,
- [-] ajouter les noix de pécan, remuer

- [-] verser la pâte dans le moule,
- [-] cuire 30 minutes environ
- [-] démouler, refroidir,
- [-] découper des parts régulières