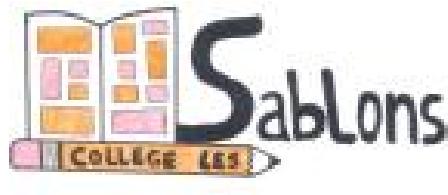


<https://clg-les-sablons-buzancais.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article855>



Brownie

- 6 .Matières - SEGPA - Recettes -



Date de mise en ligne : vendredi 31 octobre 2014

Copyright © Collège Les Sablons - Tous droits réservés

Pour 8 personnes :

Ingédients :

- [-] 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