

Brownie aux noix

www.jemangedoncjevis.be



Pour un brownie 16 parts

-200g de chocolat noir coupés en morceaux

-3 oeufs entiers

-80g de sucre de canne

-50g de farine

-120g de beurre

-1 càc de cannelle

-100g de noix au choix ou noix mélangées.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Mixer le chocolat **5sec/vit7** dans le bol du Thermomix. Réserver

Sans laver le bol, déposer les oeufs et le sucre et mélanger **2min/vit4**.

Ajouter la farine, le beurre et la cannelle et mélanger **1min30/vit4**.

Ajouter le chocolat et chauffer **2min/50/vit2**.

Ajouter les noix et mélanger **6sec/vit4**.

Verser la préparation dans un moule et cuire au four 12 à 15 minutes.

Laisser refroidir et faire figer au frigo avant de servir.

Bon appétit!

Sans le Thermomix, on suit plus ou moins les mêmes étapes, on fait fondre le chocolat séparément et l'ajoute à la fin. les noix peuvent être légèrement concassées au pilon.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!