

BROWNIE AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT



Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de farine
- 175 g d'amandes en poudre
- 200 g de chocolat à cuire
- 200 g de lait concentré sucré
- 150 g de beurre

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C(th.6).
- Mettre dans le bol, le chocolat cassé en carrés et le beurre coupé en morceaux.
- Faire fondre l'ensemble pendant 5 minutes à 50°C vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les œufs, le lait concentré, la farine puis les amandes en poudre
- Mélanger pendant 40 secondes vitesse 4
- Verser la préparation dans un moule en silicone
- Enfourner pendant 20 minutes
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler