

BROWNIES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [YUMMIX](#)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat à cuisiner
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 40 g de farine
- 3 œufs

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C
- poser le moule sur la plaque perforée
- mettre dans le bol, le chocolat cassé en carrés, le beurre et régler 5 minutes à 80°C vitesse 1
- Vérifier que le chocolat est bien fondu, sinon prolonger un peu la cuisson.
- Ajouter dans le bol le sucre, la farine et les œufs.
- Mélanger le tout 15 secondes à vitesse 4
- verser cette pâte dans un moule.
- J'ai utilisé pour cette recette le petit moule tablette de chez Demarle , ce qui permet d'avoir près de 2 cm de hauteur de pâte crue
- Glisser au four pour 15 à 20 minutes (tout dépend de l'épaisseur de pâte, la cuisson est suffisante lorsque la surface du gâteau se craquelle).

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>