

BROWNIES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de COOKIDOO

Ingrédients :

- 125 g de chocolat noir 70% de cacao, détaillé en morceaux
- 110 g de beurre, coupé en morceaux
- 190 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine de blé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C
- placer le petit moule tablette sur la laque perforée
- Mettre le chocolat dans le bol et râper 5 secondes à vitesse 7
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre et faire fondre 4 minutes à 70°C, vitesse 2
- Ajouter le sucre, les œufs, le sel et la farine, puis mixer 1 minute à vitesse 4
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Transvaser dans le moule préparé
- puis enfourner et cuire 20-25 minutes à 180°C.
- Démouler et laisser refroidir avant de couper en carrés de 4-6 cm.
- Servir tiède ou froid.

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>