

BROWNIE MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AUX NOIX AU CAKE FACTORY (thermomix- cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de SALLY CUISINE épisode 50 sur YouTube

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 120 g de beurre doux
- 120 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 80 g de noix de Pecan concassées

Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat cassé en morceaux et le beurre
- puis faire fondre 5 minutes à 50°C vitesse 1
- ajouter le sucre et les œufs
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- ajouter la farine et l'extrait de vanille
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- ajouter les noix concassées
- puis mélanger en sens inverse pendant 15 secondes à vitesse 2
- beurrer le moule du cake factory
- verser la préparation dans le moule
- déposer le moule dans le cake factory
- lancer le Programme 1 (gâteaux à partage) pour 25 minutes de cuisson
- laisser refroidir avant de démouler

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