BROWNIE AU CHOCOLAT

COMMENT RÉALISER UN BROWNIE AU CHOCOLAT ?

Les **brownies au chocolat** sont les typique des Etats-Unis d'Amérique. Les brownies sont en fait un grand gâteau au chocolat de forme rectangulaire ou carrée qui est découpé en petit rectangles un fois cuit. Il existe différentes sortes de **Brownies**

LES INGRÉDIENTS DU BROWNIE AU CHOCOLAT :

100 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre
130 g de farine

200 g de chocolat noir
1 cuillère à soupe d'eau
3 oeufs
1/4 de paquet de levure chimique
1 petite pincée de sel
1 moule rectangulaire
1 grand bol

LES ÉTAPES DU BROWNIE AU CHOCOLAT :

Préchauffer le four à 180°C. Casser la tablette de chocolat en morceaux, le mettre dans un bol (micro-ondes) ou dans une casserole (bain -marie) et ajouter 1 cuilliere à soupe d'eau. Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et ajouter progressivement le beurre. Casser les oeufs dans un grand bol et les battre en omelette. Ajouter le sucre en continuant de battre le mélange. Ajouter le mélange chocolat beurre fondu et bien mélanger. Ajouter en une seul fois la farine, la levure et le sel et mélanger. Verser la pâte à brownies dans un moule rectangulaire et faire cuire 30 minutes environ. Planter régulièrement une lame de couteau au coeur du brownie. La lame doit ressortir légèrement grasse de pâte, mais pas trop ! Laiser refroidir les brownies avant de les découper en rectangles ou carrés.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr