

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN



COMMENT RÉALISER UN BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN ?

Les brownies et les noix de pécan sont aussi symbolique des Etats-Unis l'un que l'autre ! Cette recette de **brownies aux noix de pécan** marie parfaitement bien ces deux emblèmes. La pâte à brownies aux noix de pécan est cuite dans un grand moule plat et le gâteau est découpé en rectangles ou en carrés pour former les brownies.

LES INGRÉDIENTS DU BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN :

190 g de chocolat noir
2 cuillères à soupe d'eau
3 oeufs
1/4 de paquet de levure alsacienne
1 petite pincée de sel
1 moule à manqué

LES ÉTAPES DU BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN :

Préchauffer le four à 180°C. Broyer ou hacher grossièrement les noix de pécan. Casser le chocolat en morceaux. Mettre le chocolat et le beurre à fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Travailler les oeufs et le sucre au batteur électrique dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre et le chocolat sans cesser de travailler le mélange. Verser la farine, la levure et le sel dans le bol et incorporer-la au mélange. Ajouter 80 de noix de pécan haché et donner deux ou trois tours de cuillère. Verser le mélange dans un moule à manqué beurré et saupoudrer les 20 g de noix de pécan restant sur le dessus du gâteau. Faire cuire la pâte à brownies 10 à 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C. Sortir la pâte à brownies du four et la laisser refroidir. Découper les brownies en petits carrés et les placer dans une assiette ou un plat de présentation.

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