

BROWNIE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 6h 50mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 120g Noix de pécan
- 200g Chocolat noir
- 150g Sucre
- 150g Farine
- 150g Beurre
- 1 Gousse de vanille
- 2 Oeufs
- 1/2 cc Bicarbonate de sodium

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C Placer 70g de noix de pécan dans le bol. Mixer 2 sec/vitesse 5. Réserver.
- Dans le bol non rincé, mettre le chocolat et mixer 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter 150g de beurre et faire chauffer 3 min/60°C/vitesse 1.
- Ajouter 150g sucre, 150g farine, les graines de vanille, 2 œufs et 1/2 cc bicarbonate, puis mélanger 15 sec/vitesse 5.
- Ajouter les noix mixées, plus 50g de noix de péchant entière, puis mélanger 10 sec/vitesse 3. Beurrer un plat rectangulaire (20 cm x 25 cm) et y verser la préparation. Enfourner pour 25 min. Laisser refroidir avant de servir.