

LA CUISINE BEECK

BROWNIES AUX NOIX

PRÉPARATION :

Les brownies aux noix ne doivent pas être cuits trop longtemps, car le noyau doit rester juteux. Mettre le beurre dans une casserole à manche et le réchauffer à température moyenne.

Briser le chocolat noir en petits morceaux et le faire fondre dans le beurre en remuant. Ajouter le sucre brun au chocolat tout en remuant. Retirer la casserole du feu et laisser légèrement refroidir. Ajouter les oeufs, le sucre vanille ou l'arôme à la vanille, ainsi qu'une prise de sel et bien remuer avec le chocolat. Mélanger la levure chimique avec la farine et incorporer le tout au chocolat en mélangeant à l'aide d'un batteur. Hacher les noix et les incorporer à la pâte.

Bien beurrer une poêle d'env. 20 x 20 cm et y incorporer env. 3 cm de pâte.

On peut également utiliser une plaque de cuisson en formant un bord avec du papier aluminium pour obtenir une plaque plus petite. Le papier aluminium est également à engraisser. Préchauffer le four à 180°. Cuire les brownies aux noix sur la plaque du milieu durant env. 20-25 minutes. Laisser refroidir et couper ensuite des carrés d'env. 5 cm.

BON APPÉTIT !