



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Brownie tout choco

Recette réalisée au TM31



Ingrédients:

- 290 g de sucre
- 3 oeufs
- 250 g de beurre ou de margarine à température ambiante
- 130 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de cacao amer en poudre

Préparation:

Préchauffer le four à 170°C. Placer le fouet sur les couteaux. Ajouter les oeufs et le sucre dans le bol, **réglé 5 min, 37°C, vitesse 3 et 1/2**. Ajouter le cacao et le beurre ramolli et mixer **20 secondes, vitesse 3**. A la fin, ouvrir le couvercle et avec la spatule, racler les parois pour faire descendre la pâte. Mixer à nouveau. Incorporer la farine et la levure et **réglé 8 secondes, vitesse 3**. Verser dans moule carré beurré et fariné si ce n'est pas un moule en silicone. Cuire pendant 20 min. Démouler sur une grille. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace, couper en carré et déguster.