Brownie aux noisettes au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 18 min	Durée : 23 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 8	Commentaires : 4	Astuces : 12

Ingrédients

200G de chocolat noir dessert
120G de beurre
120G de sucre en poudre
75G de noisettes
50G de farine
3 oeufs

Etapes

Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Â»
Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Ajouter le beurre et régler 3 minutes sur 60°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter les oeufs, le sucre semoule, la farine et 50g de noisettes.
Â»
Mettre la pâte à brownie dans un moule rectangulaire.
Â»
Parsemer la pâte avec les noisettes émiettées qui reste.
Â»
Enfourner 15 minutes.
Â»
Laisser refroidir votre brownie et couper le en carré de 8cm sur 8cm.
Avec ce brownie thermomix vous allez régalé vos enfants. Ils vont adorer. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com