



La Recette du mois de Juin 2022

Brownie au chocolat et aux noix



La recette Brownie au chocolat et aux noix

- 1) Avec tes parents, fais fondre le beurre dans une casserole et ajoutes les carrés de chocolat dans le beurre chaud hors du feu.
- 2) Dans un récipient mélange les œufs et le sucre.
- 3) Avec tes parents, ajoutes le mélange beurre-chocolat au mélange œufs-sucre.
- 4) Dans ton récipient, ajoutes la farine et la vanille.
- 5) Quand la pâte est bien lisse, tu peux ajouter tes noix et verser la préparation dans ton moule.
- 6) Fais cuire ton gâteau au four pendant 15 minutes à 180°C.

C'est prêt, tu peux déguster !



M R S
mieux manger, mieux vivre
RHÔNE ALPES



Ingrédients :

pour 8 personnes environ

- 60g de noix au choix
- 150g beurre
- 150g de chocolat
- 60g farine
- 150g de sucre
- 3g de vanille liquide
- 3 œufs

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise, tu peux utiliser une large variété de noix mais aussi des amandes, des noisettes, des noix de macadamia ou même encore des noix de pecan !

