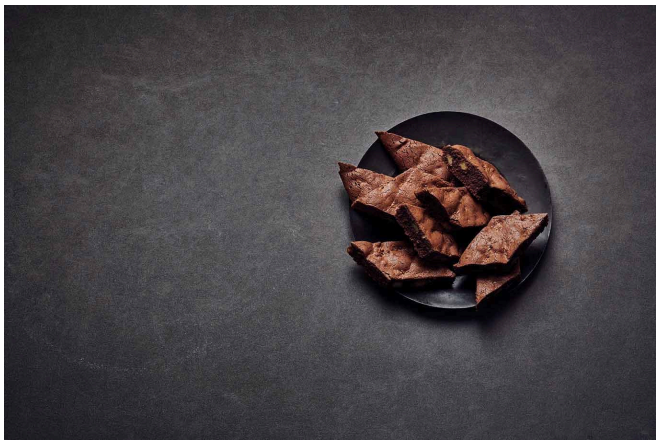
Brownie

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	20 min
Pièces	25
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux noix et au chocolat

Pâte

150 g de chocolat noir (70 % de cacao), concassé

150 g de beurre

3 œufs

150 g de sucre

100 g de cerneaux de noix, concassés

75 g de farine blanche

Pâte

Tapisser un moule de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux dans une casserole en remuant de temps en temps.

Mélanger le sucre et les œufs dans un saladier jusqu'à dissolution du sucre. Incorporer le chocolat. Ajouter les noix et la farine, puis mélanger.

Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la surface.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec chaleur voûte et sole à 180 °C.

Faire cuire le brownie pendant 20 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Laisser refroidir le brownie, démouler et le couper en morceaux.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec Chaleur voûte et sole

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Chaleur voûte et sole 180 °C pendant 20 min

Accessoires

Grille

Moule à brownie de 25 x 25 cm ou moule amovible ø 26 cm

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022