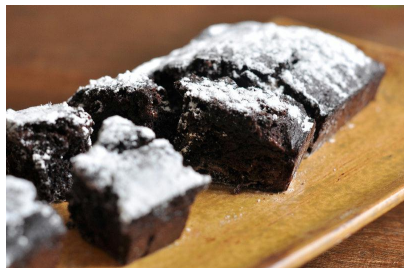


# Brownie au noix

## Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 25 min

Calories par portion : 653.9 Kcal

Charge glycémique par portion: 22.706

## Les ingrédients

- 85.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 85.0 gr Cacao en poudre - Van houten
- 250.0 gr Sucre
- 330.0 gr Beurre
- 4.0 u Oeuf
- 250.0 gr Pépites de chocolat
- 125.0 gr Cerneaux de noix

Un brownie simple à réaliser pour mettre à profit de bonnes noix.

### Etape 1: Préparation du mélange

Dans un saladier tamiser la farine et le cacao, ajouter le sucre et mélanger de manière homogène. Faire un puit pour y mettre les oeufs et le beurre fondu, battre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer les pépites de chocolat et les cerneaux de noix.

### Etape 2: Cuisson

Mettre le four à préchauffer pendant 10 minutes à 180°C. Faire cuire dans un moule carré la pâte pendant 25 minutes.

### Présentation :

Saupoudrer de sucre en poudre et découper en cubes pour servir. Vous pouvez aussi accompagner les cubes de brownie d'une crème anglaise.