

# Brownie aux noix de pecan

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 475.25 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 125.0 gr Sucre en poudre
- 65.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 65.0 gr Noix de pecan
- 45.0 gr Beurre
- 40.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 15.0 gr Cacao en poudre - Van houten
- 1.0 u Oeuf
- 1.0 cc vanille (extrait)

Préchauffer le four à 180°C pendant 10min

### Etape 1:Préparation de l'appareil

Faire chauffer un bain marie. Dans un saladier faire ramollir le beurre puis ajouter le sucre et battre pour obtenir un mélange moussieux. Ajouter l'oeuf et continuer de battre. Faire fondre le chocolat au bain marie et le mélanger à l'appareil.

Dans un bol mélanger le cacao et la farine puis l'incorporer progressivement à l'appareil tout en continuant de battre.

### Etape 2:Cuisson

Verser dans un plat ou un moule en silicone puis laisser cuire 30min au four à 180°C.

Délicieux mais à manger avec modération