

Brownie

Classique



Pâte à Brownie

Ingrédients

Belcolade Origins Noir Arriba 66%	330 g
Beurre	275 g
Sucre	220 g
Cassonade	220 g
Oeufs Entiers	220 g
Farine Pâtissière PatisFrance	220 g
Puratos Poudre à Lever Volcano	22 g
Belcolade Mini Gouttes Noir 50%	175 g
Noix de Pécan Hachée PatisFrance	150 g

Méthode de travail

Fondre le beurre avec le chocolat.
Mélanger, à la feuille, les œufs avec les sucres au batteur.
Incorporer le beurre et le chocolat.
Ajouter la farine et la poudre à lever Volcano et rendre le tout homogène.
Ajouter les inclusions.
Verser et cuire dans un cadre 27 x 37 cm, au four ventilé à 175°C pendant environ 20 min.
Laisser refroidir avant de couper les parts.