

Brownies aux Noix de Cajou

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- CHOCOLAT FONDANT	115g
- BEURRE DE CUISSON	115g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	200g
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- SEL	1 pincée
- FARINE	140g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	170g
- NOIX DE CAJOU	75g

Recette :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et farinez un moule en silicone avec 12 logettes.
- Faites fondre doucement au micro-onde le beurre et le chocolat.
- Battez ensemble les œufs, le sucre, l'essence de vanille et le sel.
- Incorporez ce mélange au chocolat.
- Tamisez la farine par-dessus et amalgamez vigoureusement le tout.
- Ajoutez les noix de cajou concassées.
- Versez la pâte dans les différentes logettes du moule.
- Faites cuire au four pendant 22-24 minutes en prenant garde que le gâteau reste bien moelleux en son cœur.
- Laissez un peu refroidir avant de démouler.

Remarque :

A partir de DE-88

