

Brownie chocolat Dulcey & noix de pécan

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g de chocolat Dulcey
- 65g de beurre
- 3 œufs
- 70g de sucre cassonade
- 85g de farine
- 1 pincée de sel
- 50g de pépites de dulcey
- 90g de noix de pécan hachées grossièrement

Préparation

1. : de chocolat Dulcey de beurre 3 œufs de sucre cassonade de farine 1 pincée de sel de pépites de dulcey de noix de pécan hachées grossièrement Recette : Faites fondre le chocolat dulcey avec le beurre.

2. Fouettez les œufs avec la cassonade.

3. Mélangez les deux préparations.

4. Ajoutez la farine, le sel, puis les noix de pécan et les pépites de dulcey.

5. Versez la pâte dans votre moule beurré et fariné, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 à 25 minutes de cuisson selon si vous préférez le gâteau plus ou moins fondant.

6. Laissez tiédir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com