

Brownie à la pâte à tartiner

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 80g de beurre pommade
- 75g de sucre cassonade
- 2 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 270g de nocciolata (ou la pâte à tartiner de votre choix) (1)
- 1 pincée de sel
- 85g de farine T45
- 100g de pépites de chocolat (moitié noir moitié lait pour loi)
- 100g de nocciolata (2)

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre cassonade 2 œufs 2 cuillères à café d'extrait de vanille de nocciolata (ou la pâte à tartiner de votre choix) (1) 1 pincée de sel de farine T45 de pépites de chocolat (moitié noir moitié lait pour loi) de nocciolata (2) Recette : Mélanger le beurre pommade avec le sucre jusqu'à avoir un mélange bien homogène.
2. Ajoutez les œufs un à un en fouettant après chaque ajout, puis l'extrait de vanille.
3. Ajoutez ensuite la nocciolata (1) et le sel.
4. Incorporez la farine, mélangez rapidement puis terminez avec les pépites de chocolat.
5. Versez la pâte dans le moule, puis ajoutez la nocciolata (2) sur la surface.
6. Utilisez un couteau pour la mélanger légèrement à la pâte à brownie.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 25 à 30 minutes de cuisson.
8. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com