

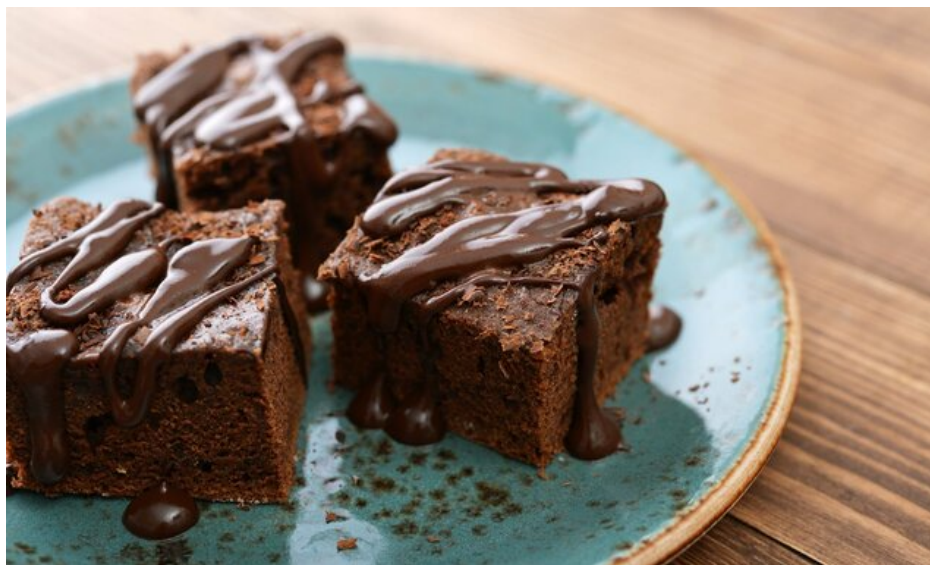
Brownie fait maison

16 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 30 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

200 g de beurre ramolli
125 g de sucre
1 sachet Sucre Vanille Bourbon
de Dr. Oetker
1 pincée de sel
3 oeufs
½ sachet Backin poudre à lever
de Dr. Oetker
50 g de cacao en poudre
250 g de chocolat, noir
75 g de farine

1 Graissez un plat rectangulaire avec du beurre (ou du spray de cuisson Dr. Oetker) et recouvrez avec du papier cuisson.

2 Préchauffez le four.

Four électrique: 180 °C
Four à chaleur tournante: 160 °C

3 Mélangez le beurre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et ajoutez progressivement le sucre, le sucre vanille bourbon et le sel jusqu'à formation d'une pâte.

4 Ajoutez les œufs un à un et mélangez au mixeur à vitesse maximal pendant 1 min.

5 Faites fondre 250 g de chocolat au bain-marie. Incorporez le chocolat fondu dans la pâte. Ajoutez ensuite la farine, le Backin et le cacao.

6 Versez la pâte dans le plat et placez-le sur la grille au centre du four. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Hauteur: Au milieu
Temps de cuisson: 30 minutes



Dr. Oetker n.v

Retirez le brownie du plat et laissez refroidir sur une grille.



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be
- Tel. 0800 - 90.307