



LES RECETTES DE



Chocolate Brownies Brownies au Chocolat

English	Français
<p>Ingredients :</p> <ul style="list-style-type: none">• 350g plain chocolate broken into pieces• 175g butter, cut into cubes• 3 medium eggs• 225g golden caster sugar• 1 teaspoon vanilla extract (5ml)• 100g self-raising flour, sifted• 1 level tablespoon cacao powder, sifted (20 ml)• 100 g pecans, lightly toasted and roughly chopped• sifted icing sugar to dust <p>Oven : 190°, th 5. 1 baking tin 26x16x2 cm</p> <ol style="list-style-type: none">1. Put the broken chocolate and butter in a heatproof bowl over a pan of simmering water and allow to melt.2. Meanwhile, whisk together the eggs, sugar and vanilla extract in a bowl. Add the flour, cacao powder, toasted pecans and melted chocolate and stir everything together to combine.3. Pour into the prepared tin and bake for 30-35 min until firm and shrinking away from the edges of the tin.4. Leave to cool in the tin, cut into 16 pieces, then dust with icing sugar. Delicious eaten the same day, these brownies will also keep for up to a week if wrapped in clingfilm and stored in an airtight container.	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">• 350g de chocolat pâtissier cassé en morceaux• 175g de beurre coupé en cubes• 3 œufs moyens• 225g de sucre roux en poudre• 1 cuillère à café d'extrait de vanille (5ml)• 100g de farine tamisée• 1 cuillère à soupe de cacao en poudre (20ml)• 100g de noix de pécan grossièrement coupées• du sucre glace pour décorer <p>Four : 190°, th 5 1 moule de 26x16x2 cm</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mettez le chocolat cassé et le beurre dans un bol résistant à la chaleur et faire fondre au bain marie.2. En attendant, fouettez ensemble les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans un bol. Ajoutez la farine, le cacao, les noix de pécan et le cacao en poudre. Bien mélanger le tout.3. Versez dans le plat beurré et laissez cuire pendant 30-35 minute jusqu'à ce que les bords du brownies se décollent du plat.4. Laissez refroidir dans le moule. Coupez 16 morceaux que vous saupoudrez de sucre glace. Délicieux mangé le jour même, mais il peut se conserver une semaine emballé dans du film alimentaire et gardé dans une boîte hermétique.

