

Brownies aux noix et beurre salé

Pour 6/8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
chocolats noirs	Kg	0,200		Préparation et cuisson: 40 min * Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au bain-marie. * Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers avec le sucre en poudre; ajouter le mélange beurre/chocolat puis la farine et la cannelle. Incorporer enfin les noix concassées. * Beurrer un moule rectangulaire ou carré; y verser la préparation et faire cuire à four moyen th4 (150°) pendant environ 30 minutes
sucre en poudre	Kg	0,130		
farine	Kg	0,050		
beurre 1/2 sel	Kg	0,150		
œufs	U	4,000		
cerneaux de noix	Kg	0,125		
cannelle	cui kf	1 demi		