

Brownies aux noix du Périgord (version allégée)

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 1 min30 + 25 min

Recette source : livre Cook'in au quotidien

Ingrédients :

- 70 g de farine
- 80 g de noix du Périgord
- 180 g de pistoles de chocolat noir à 55%
- 140 g de margarine
- 60 g de fructose
- 2 œufs
- 50 g de crème fraîche épaisse 15% de MG

Préchauffez votre four à 160°C (th 5-6). Placez votre moule sur la plaque perforée.

Mettez la farine et les noix dans le bol. Mixez 3 sec /TURBO. Réservez.

Mettez le chocolat + panier inox et hachez 5 sec /TURBO. Ajoutez la margarine et réglez 1 min 30 /40°C/vit 1.

Versez le sucre, la crème fraîche et les œufs. Mélangez 30 sec/vit 5.

Ajoutez le mélange farine/noix hachées. Réglez 30 sec/ vit 2 + 10 sec/vit 5.

Versez la pâte dans le moule. Faites cuire au four à 160°C (th. 5/6) pendant 25 min.

Laissez refroidir complètement avant démoulage.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Farine, noix	3 sec			TURBO
	Chocolat	5 sec			TURBO
	Margarine	1 min 30	40°C	1	
	Sucre, crème fraîche, œufs	30 sec		5	
	Farine, noix hachées	30 sec		2	
		10 sec		5	

Ma touche perso :



©PHOTO 2013 by Cachou66

Recette pour votre
Cook'in
Guy
Demarle