

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM⁺

DE MUNZ & MINOR



Nos meilleures recettes au chocolat GÂTEAU AUX BROWNIES AUX DEUX CHOCOLATS MUNZ

Temps de préparation: 20 min
Cuisson: 15-20 min

Ingrédients:

200 g de Munz Chocolat noir 70%
en morceaux
200 g de Munz Chocolat au lait en
morceaux
100 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
1 pincée de sel
150 g de farine
200 g d'amandes en poudre
100 g de noix hachées

1. Faire fondre à feu très doux les 400 g de chocolat et le beurre dans une casserole, laisser refroidir légèrement.
2. Mélanger les œufs, le sucre et le sel dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte claire. Incorporer la préparation au chocolat.
3. Ajouter la farine et les amandes. Étaler la pâte sur la plaque tapissée de papier sulfurisé, lisser.
4. Hacher grossièrement les noix et les répartir sur la pâte.
5. Cuisson: placer au milieu du four préchauffé à 180° C et faire cuire 15-20 min. Sortir le gâteau, le laisser refroidir sur la plaque.

Moule: plaque à pâtisserie rectangulaire



CHOCOLARIUM.CH