

maestrani's CHOCOLARIUM⁺

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

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 prépa-
ration 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

