



# BROWNIES AMÉRICAINS



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Beurre, mou

**125 g** Sucre

**2** Œuf(s)

Arôme de vanille

**125 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**125 g** Farine, sans levure

**1 cs** Levure chimique

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre et le sucre et bien battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter petit à petit les œufs et l'arôme de vanille en bien mélangeant. Pour finir, ajouter le chocolat fondu et mélanger.
3. Mélanger la farine avec la levure chimique et incorporer à la masse.
4. Verser la pâte dans un moule à gâteau rectangulaire chemisé de papier sulfurisé et faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.
5. Laisser refroidir et diviser en parts.