

BROWNIE EXPRESS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 35 MINUTES

Ingrédients :

200 gr. de compote de pomme
SSA*
120 gr. de chocolat 70% min.
80 gr. de poudre d'amandes ou
noisettes
Quelques pépites de chocolat
Quelques noix de pécan
De la fleur de sel

*Sans sucre ajouté

Étapes :

Dans un bol, versez la compote de pomme.
Ajoutez ensuite le chocolat fondu au préalable, puis la poudre
d'amandes ou de noisettes.
Mélangez puis ajouter les pépites et les noix de pécan concassées, puis
un peu de fleur de sel.

Cuire 35 minutes à 180 degrés.

Si vous mangez le brownie directement à la sortie du four, il aura une
texture plutôt fondante. Si vous le laissez refroidir, il sera un peu plus
dense.

Si vous dégustez le brownie directement à la sortie du four, il aura une texture plutôt fondante. Si vous le laissez refroidir, il sera un peu plus dense. Bonne dégustation !

