

BROWNIE DE TURRÓN SPAÑASOL



Ingédients

- 200G DE TURRÓN DE JIJONA
- 1 PAQUET D'AMANDES SUCRÉES
- 125G DE BEURRE
- 100G DE SUCRE ROUX
- 100G DE FARINE
- 2 OEUFS

Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°
2. DANS UNE CASSEROLE, À FEUX DOUX, FAIRE FONDRE LE TURRÓN.
3. AJOUTER LE SUCRE ET REMUER.
4. RETIRER LA CASSEROLE DU FEUX, AJOUTER LES OEUFS TOUT EN REMUANT.
5. AJOUTER LES AMANDES SUCRÉES ET LA FARINE PUIS MÉLANGER
6. VERSER LA PRÉPARATION DANS UN MOULE ET CUIRE AU FOUR PENDANT 20MIN
7. LAISSER REFROIDIR, C'EST PRÊT !



4/6 PERS. ⌚ 45 MIN

La recette video

