

BROWNIE FONDANT AU TURRÓN

Ingredients

- 120G DE TURRON COUPÉ EN PETITS DÉS
- 3 OEUFS
- 200G DE CHOCOLAT
- 150 G DE SUCRE EN POUDRE
- 50G DE FARINE
- 150G DE BEURRE



Préparation

1. PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180°C.
2. FAITES FONDRE À FEU DOUX LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE.
3. METTEZ LE BEURRE COUPÉ EN DÉS DANS UNE CASSEROLE ET FAITES FONDRE À FEU TRÈS DOUX.
4. DANS UN SALADIER VERSEZ LE SUCRE ET LA FARINE, MÉLANGEZ.
5. AJOUTEZ LES OEUFS ET LE CHOCOLAT FONDU ET MÉLANGEZ À NOUVEAU. VERSEZ LE BEURRE, MÉLANGEZ. TERMINEZ PAR VERSER LES PETITS MORCEAUX DE TURRON.
6. DANS VOTRE MOULE, METTEZ UNE BELLE CS DE PÂTE. ENFOURNEZ 14 MINUTES.
7. SORTEZ DU FOUR ET DÉMOULEZ.
8. BON APPÉTIT !



6 PERS



20MN

La recette vidéo

