

Brownies Newyorkais



Tiré de mon nouveau livre "Un goûter à New-York" ce brownies est une vrai tueriiiiie ! Le brownies est le seul gâteau au chocolat que je puisse manger, allez savoir pourquoi, peut-être due au fait qu'il y est des noix et c'est plus moelleux...en tout cas je peux vous assurer que vous ne me ferez pas manger un gâteau au chocolat mais le brownies, ah lala...surtout quand ils sont aussi bon que lui ! Le lendemain il était encore meilleur car il s'était un peu raffermi, un vrai régal !

Pour environ 16 parts

Ingrédients:

Ingrédients à fondre:

325g de chocolat noir

125g de beurre + un peu pour le moule

25g de cacao en poudre

Ingrédients à fouetter:

265g de sucre brun

1/2c.à café d'extrait de vanille

3 oeufs moyens

3 jaunes d'oeufs

Ingrédients secs:

150g de farine + un peu pour le moule

1/2c. à café de sel

50g de chocolat noir haché

50g de noix hachées

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une poêle, faites fondre le chocolat, le beurre et le cacao en poudre à feu doux.

Dans un bol, fouettez énergétiquement le sucre, la vanille, les oeufs et les jaunes d'oeufs.

Mélangez les ingrédients secs ensemble et ajoutez-les à la préparation fouettée. Incorporez ensuite la préparation fondue.

Beurrez et farinez un moule carré ou rectangulaire. Versez la pâte à brownies dans celui-ci et étalez avec une spatule. Enfourez pour 33 à 38min. Le gâteau commence à se briser et doit être assez solide au toucher.

Laissez bien refroidir, puis découpez en seize carrés.

Un brownies réussi c'est brownies qui a sa surface brillante, il doit être foncé, dense, moelleux et légèrement chewy (élastique) ! 😊