

La Recette

des Brownies
& leur ganache vanille
chez DOUCE

Mon
**petit
chef**

RECETTE

des Brownies et leur ganache vanille

Ingrédients :

- 180gr chocolat
- 150gr beurre
- 160gr sucre
- 2 oeufs
- 40 gr creme liquide
- 80gr farine
- 25gr cacao poudre
- 1 pincée de sel

La recette :

On commence par faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, on fouette énergiquement les œufs avec le sucre.

Ensuite, on y verse notre chocolat fondu et on mélange pour obtenir une belle texture.

On ajoute la farine, le cacao en poudre et le sel pour obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Puis, on remplit nos petits moules préalablement beurrés, à l'aide d'une poche à douille. Et bien sûr, la règle d'or des petits chefs : on n'oublie pas de lécher la cuillère !

Hop, ça part au four pour 10 min à 160 degrés !

Une fois nos brownies cuits et refroidis, place à la magie : on poche notre incroyable ganache à la vanille en forme de jolies fleurs par-dessus.

Le meilleur moment est arrivé : la dégustation !

Bon appétit les petits chefs !