

Une brownie formidable



Méthode procédée :

Allume le four à 175 degrés.

Fouette, le beurre, le sucre et le sucre de vanille blanche et léger. Ajoute un œuf un par un et fouette entre chaque œuf. Crible le cacao et de farine dans le mélange. Ajoute le sel et meus la pâte égale.

Hache le chocolat et meus le chocolat dans la pâte. Mets le papier sulfurisé dans une moule a gâteaux à 20X28cm. Penche la moitié de la pâte dans le moule et distribue le pate égale.

Penche l'ingrédient secret !

Enfourne le gâteau et cuis le gâteau à 15-20 minuits.

Voilà !

Savoure !



Préparation : 40 minuits

Ingrédients :

265 g beurre mou

3 décilitres de sucres de cannes

2 cuillers à the de sucres de vanilles

4 œufs

3 décilitres de cacao

2 décilitres de farine

1 cuiller à the de sel

125 g chocolat obscur

Un ingrédient secret

Mots vocables

Mou: blødt

Sucres de cannes : rørsukker

Sel : salt

Allume : tænd

Fouette : pisk

Ajoute : tilsæt

Cribler : at piske

Hache : hak

Meus : bland

Penche : hæld

Distribue : fordel

Pate : dej

Enfourne : bag

Égale : jævnt