

BROWNIE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	35	3,5
Sucre	205	20,5
Farine T45	105	10,5
Levure chimique	5	0,5
Sel	5	0,5
Maïzena	45	4,5
Eau	180	18,0
Beurre ou margarine	185	18,5
Chocolat 68%	235	23,5
Total	1000	100,0



PROCESSUS

- Mélanger les poudres ensemble.
- Ajouter l'eau et mélanger.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à 55°C.
- Incorporer dans le mélange précédent.
- Parsemer de fruits secs.
- Verser le mélange dans un moule de 18 cm (500 g par moule) et enfourner pendant 15 - 20 minutes à 180°C.



CONSEILS

- Ajouter les garnitures de son choix, ex : noix de pécan.
- Pour une meilleure découpe congeler le brownie.