

BROWNIE CHOCOLAT BLANC CRANBERRIES **PIGNONS**



Ingrédients :

- 200 g de chocolat blanc
- 175 g de beurre -
- -50 g de cassonade
- 3 œufs
- 130 g de farine
- 50 g de pignons de pin
- 50 g de cranberries

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°
- Faire griller les pignons à sec dans une poêle
- Mettre dans le bol, le chocolat avec le beurre et programmer 8 minutes à 50° vitesse 1 puis réserver
- Mettre dans le bol, le sucre et les œufs puis mixer 5 minutes à vitesse 4
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le mélange beurre-chocolat puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- Racler les bords à l'aide d'une spatule puis ajouter les cranberries et les pignons et mélanger 20 secondes en sens inverse à vitesse 1
- Poser le moule sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans le moule puis faites cuire 30-35 minutes

THERMOMINOUX © 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>