



Recette : Brownies à la Pralinoise.

Ingrédients : 150g de Poulain dessert Pralinoise
80g de beurre
2 œufs
150g de sucre en poudre
130g de farine
1 sachet de levure chimique
100g de noix en morceaux



Cuisson : 20 minutes

Thermostat : 170 °

Préparation :

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6/7)

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre

Dans une casserole, faites fondre la Pralinoise et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse

Versez le tout dans un saladier

Incorporez la farine et les noix en petits morceaux

Versez le mélange dans votre moule préalablement beurré et fariné

Faites cuire pendant 20 petites minutes.