



Brownie

Temps de
préparation
30 min

Temps de
cuisson
15 à 20 min

12
personnes



PRÉPARATION

- Mélanger le sucre, la farine, la levure chimique et le sel ensemble.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec de l'eau selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Entier liquide.
- Ajouter Yumgo Entier aux ingrédients secs et mélanger.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 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.



INGRÉDIENTS

Sucre	205 g
Farine T45	105 g
Levure chimique	5 g
Sel	5 g
Maïzena	45 g
Beurre ou margarine	185 g
Chocolat (68%)	235 g

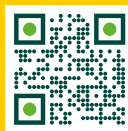
Yumgo Entier **POUDRE** 35 g
+ Eau (pour hydrater la poudre) 180 g

OU

Yumgo Entier **LIQUIDE** 215 g

ASTUCE

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



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.yumgo.fr/recettes

hello@yumgo.fr