Brownie Croquant Noisette façon Bueno
Pour !1 cadre de 40x60 cm



1. ***BROWNIE AUX NOISETTES***

   2000 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
   800 g de beurre pommade
   600 g d'œufs
   400 g de noisettes entières émondées

   Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer le cadre.

2. ***FOURRAGE CROQUANT NOISETTE FAÇON BUENO***

   1500 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie. Réfrigérer.

3. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER***

1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon Rocher quelques secondes au micro-ondes, sans le chauffer, puis l’étaler uniformément sur le fourrage croquant refroidi. Portionner.