

Brownies

Pour 1 "cadre" de 40 x 60 cm (soit !80 brownies)



1. 2000 g de Brownie tout Chocolat ancien  
400 g d'œufs  
800 g de beurre fondu  
240 g d'eau  
500 g de fruits secs

Mélangez tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet. Incorporez les fruits secs puis

versez l'appareil dans le cadre préalablement graissé.

Cuisson en four à sole : environ 25 min à 200°C.

Cuisson en four ventilé : environ 22 min à 180°C.