

Le Brownie

Préparation : 12 min 480 s

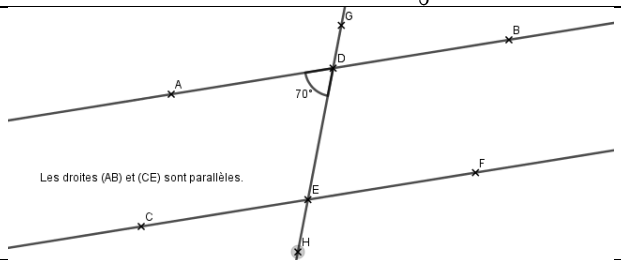
Recette facile

Cuisson : environ 1500 s

Prix : € (bon marché)



Les ingrédients

Chocolat noir (quantité en g)	40% de 500 g
Beurre (quantité en g)	$(3 \times (-2) + 9 \times 3 + (-12) \div 2) \times (-20 - (-6) \times 5)$ g
Sucre (quantité en g)	Calculer $\widehat{ADG} + \widehat{ADE} + \widehat{DEF}$  Les droites (AB) et (CE) sont parallèles.
Oufs	Axel a acheté 15 m de tissu pour 20,25€. Marie a payé 5,40€ pour ce même tissu. Quelle longueur a-t-elle acheté ?
Farine (quantité en g)	Donner un arrondi à l'unité du volume d'une pyramide dont la base est un carré de côté 7 et de hauteur 12,25.
Option Noix (quantité en g)	Calculer $[[-9 + (-3) \times (-2)] + 4] \times 100$

Les étapes

- Etape 1 Préchauffer le four thermostat : le tiers de 15 ou le tiers de 450 °C et beurrer un moule rectangulaire.
- Etape 2 Détailler le chocolat en morceaux et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au four micro-ondes. Puis, ajouter le sucre et mélanger.
- Etape 3 Ajouter les œufs un par un en battant après chaque ajout.
- Etape 4 Ajouter rapidement la farine et les noix hachées grossièrement.
- Etape 5 Verser la préparation dans le moule et faire cuire 1500 s.
- Etape 6 Laisser refroidir et déguster.