



# BROWNIES CRUMBLER

Pour 30 mini-brownies

## INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 135 gr de chocolat noir
- 150 gr de beurre doux
- 50 gr d'amande concassée
- 100 gr d'œuf entier
- 135 gr de sucre



Préparation  
20 min



Cuisson  
12 min

## PREPARATION

- 01** Broyer le pain au choix :
  - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (brownies plus fins)
  - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (brownies plus moelleux)
- 02** Faire fondre le beurre et le chocolat
- 03** Mélanger l'œuf et le sucre et faire blanchir le mélange
- 04** Ajouter la poudre de pain dans le mélange beurre/chocolat
- 05** Ajouter les amandes et mélanger le tout
- 06** Cuire 10 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	2 149 kJ 516 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	33,0 g 19,0 g
Glucides Dont sucres Dont amidon	45,0 g 31,0 g 11,0 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	7,9 g
Sel	0,39 g

## CONSEILS

Vous pouvez remplacer les amandes par des noix ou graines de votre choix

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable  
hors de la clientèle d'Explicieat