

BROWNIE AUX NOIX DE CAJOU

Ingrédients :

- 100 gr De beurre clarifié ou végétal
- 200 gr De chocolat minimum 70 %
- 4 Œufs
- 50 gr De sucre de coco
- 2 c à soupe de farine de riz ou autre
- 2 Pincées de fleur de sel
- Noix de cajou selon votre gout

Préparation de la pâte :

- Remplir la cuve du Vitaliseur 1/3 d'eau et mettre à frémir
- Battre les blancs d'œufs en neige
- Mettre au frais
- Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre clarifié et laisser tiédir
- Broyer les noix de cajou légèrement et gardez-en de coté pour la déco sur le brownie
- Dans un saladier mettre la farine, jaunes d'œufs, sel, chocolat et beurre, le sucre
- Mélanger le tout vigoureusement avec une marquise
- Ajouter délicatement les blancs en neige en soulevant bien la pâte afin de l'aérer
- Huiler ou beurrer le moule à cake
- Verser la préparation délicatement
- Ajouter les noix de cajou mises de coté
- Poser le moule sur le tamis
- Laisser cuire 20 minutes
- Le sortir et le laisser refroidir avant de le démouler

Un vrai délice chocolaté