



CRÈME GLACÉE CRÉMEUSE ET BROWNIES CHAUDS FRAICHEMENT CUITS

Durée :

Portions :

Niveau :



30min



4 personnes



Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
D'huile végétale	65g
Sucre	130g
D'extrait de vanille	1cc.
Grands œufs	2
Farine tout usage	65g
Cacao en poudre	45g
Levure	¼cc.
Sel	¼cc.

Crème glacée crémeuse et brownies chauds fraîchement cuits ~ la préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans un grand plat, mélangez l'huile et le sucre.
3. Ajoutez la vanille et les œufs. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Dans un plat moyen, battez la farine, le cacao en poudre, la levure et le sel.
5. Incorporez la préparation à la farine dans la préparation au sucre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Versez la préparation dans un moule en métal ou en verre graissé de 9x9cm. Faites cuire 20-25 minutes.
7. Laissez refroidir complètement avant de découper.