




Fiche recette « maison »

Catégorie : Dessert

Brownie Mexicain



Ingrédients (pour 100 portions):

HARICOT ROUGE	2,130 KG
SUCRE POUDRE	2,130 KG
ŒUF BIO 	1,330 L
CHOCOLAT NOIR PEPITE	1,040 KG
HUILE DE COLZA	0,800 L
CACAO EN POUDRE	0,440 KG
LEVURE	0,080 KG

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

•DONT SUCRE : 33,7 G	GLUCIDES : 37,8 G
SEL : 0,6 G	PROTEINES : 5,8 G
GRAISSES TOTALES : 16,7 G	ENERGIE : 1390 KJ/332 KCAL
•AG SATURES : 4,1 G	

Progression de la recette:

Préchauffer le four à sec à 170°C,
Egoutter les haricots rouges,
Mélanger les œufs, l'huile et le sucre au batteur mélangeur,
Ajouter les haricots rouges,
Mixer,
Incorporer la levure et la poudre de cacao,
Ajouter les pépites de chocolats,
Graisser les moules, verser l'appareil dans les moules,
Cuire à 170°C pendant 60 minutes.