

BROWNIE AU TOLOMAN ET NOUGAT PAYS

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

20 min

Personnes

6-8

Ingrédients

200g de chocolat noir pâtissier
120g de beurre
35g de farine de manioc
75g de toloman
1 cuillère à café de vanille
½ cuillère à café de cannelle en poudre
100g de sucre de canne
4 œufs
1 tablette de nougat pays
50g de cacahuètes torréfiées

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.
Beurrer un moule à gâteau carré ou le chemiser avec du papier sulfurisé.
Faire fondre le chocolat et le beurre quelques secondes au micro-ondes ou au bain marie.
Blanchir les œufs et le sucre.
Ajouter la vanille et la cannelle.
Ajouter le mélange beurre/chocolat fondu.
Fouetter.
Verser le toloman, la farine de manioc et le bicarbonate.
Hacher grossièrement le nougat pays.
Disposer la moitié du nougat pays dans le fond du moule.
Verser la pâte par-dessus puis disposer le reste du nougat pays et les cacahuètes.
Enfourner 20 à 25 minutes à 160°C.
Laisser refroidir avant de démouler puis couper en carré.

Environ **2,00€** PAR PERSONNE

