**BROWNIE JACKY**

**Ingrédients**

* 1020g de chocolat noir, haché grossièrement
* 950g de beurre non salé, coupé en cubes
* 12 œufs
* 960g de cassonade
* 6 ml (1 c. à thé) de sel
* 450 g de farine tout usage non blanchie

**Instruction :**

1. Dans un bol, au bain-marie, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tempérer.
2. Dans un autre bol, mélanger les œufs avec la cassonade et le sel à l'aide d’un mélangeur électrique jusqu’à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu’à ce que la préparation soit homogène
3. Choisir Le Mode De Cuisson Gâteau/Biscuit Dans La Catégorie Boulangerie. Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et tapisser le fond d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
4. Verser dans le moule. Cuire au four avec la sonde ou, pendant 23 à 25 minutes jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré dans le centre du gâteau ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre.
5. Laisser refroidir dans le moule 2 heures. Démouler et couper en carrés. Servir tiède ou froid.

**Montage :**

Couper en carrés, peser, emballer dans du papier film, puis vendre au poids.