Façon Brownie pralinoise/mascarpone

Chaque semaine, j'apporte des gâteaux à mon bureau. Mais il m'arrive parfois d'être prise de court et arrive le dimanche soir… Ah oui ? Je n'ai plus de beurre… ça va être compliqué pour faire des gâteaux, non ? Du coup, j'ai décidé de remplacer la matière grasse du brownie (le beurre) par du mascarpone… Et puis tant qu'on y est, j'ai de la pralinoise (je m'en sers pour faire le Nutella© maison), alors je vais y mettre ça… Voilà le résultat !

J'en profite aussi, je teste une nouvelle application pour le formatage des recettes. Mais j'avoue que je ne suis pas vraiment convaincue. Dites-moi ce que vous en pensez en commentaire, sur FB ou Twitter

[gmc_recipe 2793]