



LE BROWNIE AUX NOIX

INFORMATIONS :

- 15min de préparation
- Niveau débutant
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 200g de chocolat
- 200g de beurre
- 4 oeufs
- 200g de sucre roux
- 100g de farine
- 50g de noix



RÉALISATION DE LA PÂTE :

Faire fondre 200g de beurre avec 200g de chocolat dans une casserole à feu doux.

Dans un cul de poule, fouetter 4 oeufs avec 200g de cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Verser le chocolat et le beurre fondus dans le mélange précédent, puis ajouter 100g de farine et mélanger.

Ajouter 50g de noix concassées dans la pâte puis la verser dans un moule préalablement beurré et fariné.

Enfourner 20 minutes à 180°C.

