

Le Brownie

3œufs
150g de sucre
150g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
150g de beurre doux
70g de farine
Une poignée d'amandes, de noisettes ou de noix concassées ou de
chocolat blanc en morceaux(facultatif)

- ✓ Faire fondre le beurre avec les deux chocolats, noir et au lait.
- ✓ Battre les œufs avec le sucre, ajouter le chocolat et le beurre fondu et incorporer la farine.
- ✓ Ajouter enfin les noix, noisettes ou chocolat blanc.
- ✓ Recouvrir un moule carré ou rectangulaire de papier cuisson (ou le beurrer légèrement)et verser la pâte dedans
- ✓ Faire cuire à 170°C pendant 30 minutes environ
- ✓ À la sortie du four, laisser refroidir complètement, démouler et découper en plusieurs morceaux (comme c'est bientôt Pâques, vous pouvez lui donner la forme de cloche ou d'œuf et le décorer avec du chocolat blanc fondu et des bonbons...)