



Brownies chocolat et noix

Ce qu'il vous faut pour une 30aine de brownies:

120g de beurre

200g de sucre brun

2 sachets de sucre vanillé

4 oeufs entiers

75g de chocolat amer en poudre style Van Houten

100g de farine

1 cuiller à café de levure

1 pincée de sel

125g de cerneaux de noix

Vous préchauffez le four à 180°.

Vous faites fondre le beurre une minute au micro onde. Vous y ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Vous mélangez bien. Vous ajoutez les oeufs un par un en battant bien entre chaque. Vous ajoutez le chocolat tamisé. Vous mélangez bien. Vous ajoutez la farine en pluie, la levure et le sel. Vous battez au fouet. En toute fin, vous incorporez les noix.

Vous beurrez un moule rectangulaire (environ format A4). Vous versez la pâte et vous enfournez pendant 30 mn.

Quand c'est cuit, vous laissez refroidir sur une grille puis vous démoulez et vous coupez des carrés.

Les brownies se conservent au moins trois jours dans un boîte hermétique.

Cette recette fait des brownies moins compactes que ceux que l'on trouve communément dans le commerce et sont très peu sucrés, ce qui vous convient particulièrement.

<http://mousetic.canalblog.com>

