

MES TABLES DE FETES



Brownie très noir

Ingrédients pour le brownie très noir

- 200 g de chocolat à 70% (en pistoles de chez Patiwiss)
- 120 g de sucre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 90g de farine
- 2 pincée de cannelle en poudre
- 125 g de cerneaux de noix grossièrement hachés

Préchauffer le four T7 (210°)

Fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde.

Ramollir le beurre.

Dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre, incorporer le beurre, la farine, la cannelle, le chocolat fondu et les noix. Verser le mélange dans un plat carré beurré. Enfourner pour 20/25 minutes. Laisser reposer 1 ou 2 heures . Dévorer avec avidité .

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY