

## Fobrownies



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

- Pour une quinzaine de fobrownies -
- 200 grammes de chocolat
- 130 grammes de sucre
- 50 grammes de farine
- 150 grammes de beurre
- 4 oeufs

*(- 125 grammes de cerneaux de noix, si toutefois vous voulez faire la vraie recette des brownies !)*

Et question matériel, il vous faut un très grand plat plat, de façon à ce que le gâteau ait une épaisseur de 2-3 centimètres, pour pouvoir ensuite le découper à l'aide d'emporte pièces !

Mais sinon, un simple plat fera l'affaire hein !

**Go !**

- \* Préchauffer le four, thermostat 4, soit 150° C.
- \* A feu doux ou au bain marie, faire fondre le chocolat et le beurre.
- \* Ajouter le sucre, la farine, les oeufs, *(et les noix finement concassées)*.
  - \* Verser dans un moule beurré et fariné.
  - \* Cuire 30 minutes, thermostat 4.
- \* Démouler, et lorsqu'il est tiède, le découper à l'aide d'emporte pièces.