

BROWNIE

INGREDIENTS :

120 g de chocolat à dessert
90 g de beurre
2 œufs
180 g de sucre en poudre
90 g de farine
2 c à café de levure chimique
40 g de poudre d'amandes
une pincée de sel
100 g de pépites de chocolat

PREPARATION :

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre
Pour le bain marie j'ai fait un petit bidouillage perso
Pendant ce temps mixer les œufs avec le sucre pour les blanchir
Verser le chocolat et le beurre fondu dans un saladier
Ajouter les amandes en poudre, le mélange œufs sucre puis la farine et la levure
Ajouter une pincée de sel et en dernier les pépites de chocolat
Mettre dans un moule
Faire cuire 20 à 30 mn four 180°

