

# BROWNIES AU CAFÉ

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	125g
- CHOCOLAT FONDANT	125g en pastilles
- CAFE FORT	2 c à café dissous dans 1 c à café d'eau
- CASSONADE BRUNE	115g
- OEUF(S)	2
- FARINE	60g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet

## Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde pendant 2 min 30 sec à 500W.
- Travaillez ce mélange au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement fondu et la crème bien lisse.
- Ajoutez le café fort et la cassonade. Continuez à mélanger au fouet et incorporez les œufs avec une pincée de sel.
- A l'aide d'une spatule, ajoutez la farine et le ferment.
- Versez le tout dans un moule recouvert de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 25 minutes, puis laissez **complètement** refroidir dans le moule.
- Démoulez enfin et dégustez.

