

Brownies aux Pépites de Chocolat



Pour 8 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	115g
- BEURRE DE CUISSON	115g
- OEUF (S)	3
- SUCRE SEMOULE	200g
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- SEL	1 pincée
- FARINE	140g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	170g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Tapissez un moule de papier sulfurisé (33 x 23 cm).
- Faites fondre doucement au micro-onde le beurre et le chocolat.
- Battez ensemble les oeufs, le sucre, l'essence de vanille et le sel.
- Incorporez ce mélange au chocolat.
- Tamisez la farine par-dessus et amalgamez vigoureusement le tout.
- Ajoutez les pépites de chocolat.
- Versez la pâte dans le moule et étalez-la bien.
- Faites cuire au four pendant 30 minutes en prenant garde que le gâteau reste bien moelleux en son coeur.
- Démoulez et coupez en morceaux au moment de servir.