

Brownies aux Pépites de Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	265g
- CASSONADE BRUNE	150g
- BEURRE DEMI-SEL	150g
- FARINE	60g
- OEUF(S)	3
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 c à café
- CHOCOLAT BLANC	en pépites (autant que vous voulez)

Recette:

- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Mélangez le beurre légèrement fondu avec la cassonade dans un grand saladier jusqu'à ce que la texture soit crémeuse, puis incorporez les œufs un à un en fouettant énergiquement.
- Ajoutez alors la farine et la levure.
- Mélangez puis incorporez délicatement le chocolat fondu.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Laissez tiédir puis ajoutez les pépites de chocolat blanc.
- Versez la pâte obtenue dans un moule carré muni de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 20 min à 180°C.
- Laissez refroidir complètement refroidir le gâteau avant de démouler.
- Servez en le coupant en carré ou en tranches épaisses.

