

Brownies Chocolat et Noix

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation :

Ingrédients :

- CHOCOLAT FONDANT	120g
- BEURRE	120g
- SUCRE SEMOULE	260g
- ESSENCE DE VANILLE	8 ml
- OEUF(S)	2
- FARINE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- SEL	1 pincée
- CERNEAU(X) DE NOIX	150g concassés grossièrement
- PÉPITES DE CHOCOLAT	2 c à soupe

Recette :

- Préchauffez le four à 175°C.
- Faites fondre doucement le chocolat avec le beurre au micro-onde.
- Dans le robot, fouettez le mélange chocolat-beurre avec le sucre, la vanille et les œufs.
- Ajoutez la farine tamisée, la levure et le sel. Amalgamez avec une spatule.
- Intégrez les noix concassées et les pépites de chocolat.
- Etalez dans un moule sur du papier sulfurisé.
- Enfournez 20 à 25 minutes.
- Démoulez délicatement.

