

Brownies Chocolat Moelleux aux Oranges Confites et Noix

Nombre de personnes: 15

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	250g
- SUCRE SEMOULE	150g
- BEURRE	150g
- OEUF(S)	3
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CERNEAU(X) DE NOIX	80g
- ECORCES ORANGES CONFITES	80g
- FARINE	100g



Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites fondre doucement le chocolat avec le beurre au micro-onde. Mélangez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez le mélange chocolat-beurre ainsi que la farine et la levure.
- Concassez les noix.
- Intégrez-les au mélange avec les écorces d'orange.
- Beurrez et déposez du papier sulfurisé dans un plat allant au four (carré).
- Versez la pâte dans ce plat et enfournez pour 30 à 33 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir puis démoulez délicatement.