

Brownies à la Confiture de Lait

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	150g
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- CONFITURE DE LAIT	100g
- OEUF(S)	2
- CASSONADE BRUNE	75g
- SUCRE SEMOULE	75g
- SEL	1 pincée
- FARINE FERMENTANTE	50g
- CERNEAU(X) DE NOIX	100g
- FLEUR DE SEL	1 c à café



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Beurrez et chemisez de papier sulfurisé un moule.
- Concassez les noix assez finement.
- Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie.
- Fouettez (au robot) les œufs avec la cassonade, le sucre et une pincée de sel.
- Incorporez-y le mélange chocolat-beurre à la spatule ainsi que la farine et la moitié des noix.
- Versez la pâte obtenue dans le moule préparé.
- Parsemez du reste des noix.
- Nappez de confiture de lait tiédie (au micro-onde) et saupoudrez de fleur de sel.
- Enfourez 18 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez.

Remarque:

La confiture de lait peut être remplacée par du caramel liquide voir caramel au beurre salé.