

Fabrication du Brownie au chocolat

Ingrédients pour 16 brownies environ :

- 140 gr de chocolat noir
- 250 gr de beurre
- 4 œufs entiers
- 300 gr de sucre semoule
- 120 gr de farine

Progression :

1. Faire fondre au bain marie le chocolat en petits morceaux et le beurre
2. Dans un cul de poule, battre les œufs et le sucre pour réussir à avoir un mélange presque blanc
3. Incorporer le chocolat à ce mélange
4. Tout doucement ajouter la farine
5. Allumer le four à 180°
6. Avec un peu de beurre ou de l'huile, chemiser les moules
7. Les remplir au 3 /4
8. Cuire à four chaud 10 minutes à 180°c ou thermostat 6.

Régalez-vous !!