

Mes BROWNIES

2 bols, 1 moule carré (env 20cm de côté)
225 gr de sucre
120 gr de chocolat noir ou de couverture
90 gr de beurre
2 oeufs battus
90 gr de farine
50 gr de noisettes ou noix de macadamia grillées et concassées, ou des noix de pécan concassées,

Faire chauffer le four à 180°C.

Beurrer un moule carré ou tapisser de papier sulfurisé.

Faire fondre la beurre et le chocolat, laisser refroidir légèrement, ajouter les oeufs battus puis le sucre et la farine. Mélanger rapidement mais avec délicatesse, puis incorporer les fruits secs, Verser dans le moule et faire cuire pendant environ 30 minutes.

Le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux. Laisser refroidir avant de démouler.

Déguster encore tiède avec de la glace à la vanille ou de la crème fraîche,

Ou, laisser bien refroidir au réfrigérateur, et découper en carré, pour les déguster froid avec le café ou le thé.