

BROWNIE AU CHOCOLAT



Pour 6 personnes, préparation 20 min, cuisson de 20 à 30 min.

Ingrédients :

70g de farine	4 œufs	200g de sucre en poudre	120g de beurre	200g de chocolat noir	1 pointe de levure chimique
					

Ustensiles :

Bol	Récipient	Balance	Fouet	Moule
				

Recette :

1	Préchauffer votre four à 180°.
2	Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre.
3	En parallèle, mettre le chocolat en morceaux avec le beurre dans un bol et les faire fondre au micro-ondes ou au bain marie. Une fois fondu, les mélanger et les ajouter au premier mélange.
4	Mélanger la farine avec la levure dans un autre bol et ajouter ce mélange au premier mélange (œuf sucre chocolat fondu).
5	Mettre votre pâte dans un moule plat beurré (rond ou carré) et le placer au four pour environ 20 minutes selon le niveau de cuisson que vous désirez.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !