

BROWNIES AU CHOCOLAT**Ingédients :**

3 œufs

200 g de sucre

105 g de chocolat noir (prendre du chocolat à 50 ou 70 % de cacao bonifie le résultat final !)

135 g de beurre

75 g de farine

Battez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

Dans un saladier, fouettez le beurre jusqu'à ce que le mélange atteigne une consistance de pommade puis ajoutez le chocolat fondu. Incorporez ensuite le mélange œufs-sucre.

Préchauffez le four à 160 °C (thermostat 5/6).

À l'aide d'une spatule, ajoutez la farine.

Versez la préparation dans un moule carré.

Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Piquez le gâteau avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Laissez refroidir puis détaillez en morceaux.

Recette proposée par Bruno Q.

Mots-clés :