

BROWNIE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :



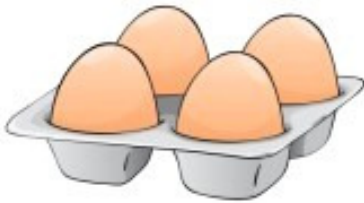
200 g de
CHOCOLAT



100 g de
BEURRE



100 g de
SUCRE



4 OEUFS



2 cuillères à café de
FARINE

USTENSILES :



1 SALADIER



1 CUILLER EN BOIS



1 BOL



1 CUILLER A CAFE

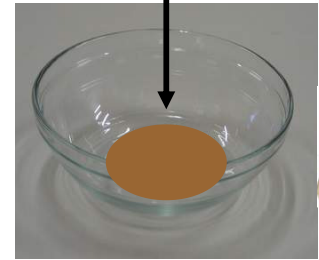
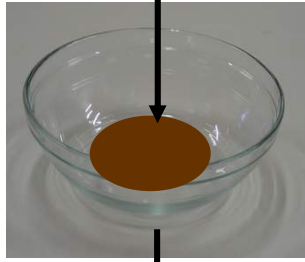
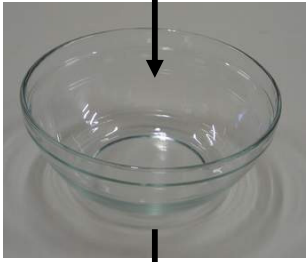


1 MOULE
A GÂTEAU

PREPARATION :

Faire fondre le chocolat au micro ondes pendant 45 secondes à la puissance maximum.

Ajouter le beurre. Faire fondre encore pendant 45 secondes à la puissance maximum. Puis ajouter les œufs un par un dans le saladier.



Ajouter 2 cuillérées à café de farine.

Verser la pâte dans le moule beurré et fariné.

Mettre au four thermostat 6 (180°) pendant 15 minutes.

