

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Faire fondre en même temps dans une casserole, le beurre et le chocolat, à feu très doux, en touillant. Pour les plus courageuses, y'a l'option au bain-marie. J'suis pas courageuse des fois. Non, en fait souvent. C'est pour ça que je dis feu très doux.

Ensuite, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel dans un saladier.

Ajouter les 3 oeufs battus (bon, oui, j'ai quand même battu les oeufs dans un bol à part. Ca va contre mes principes de rajouter des étapes dont je pourrais me passer, mais bon. La prochaine fois, j'essaye sans, histoire de voir, si je peux épargner un truc à laver).

Bien mélanger au fouet (à la main ou électrique, comme vous le sentez).

Verser dans un moule carré ou rectangulaire (parce que le brownies, c'est carré). Avec une feuille de papier cuisson dans le fond siouplé. Parce que les rafages au démoulage, ça va, j'ai donné. Si je peux éviter, je préfère. Mais vous pouvez aussi bien beurrer et fariner.

Et hop, au four préchauffé à 160°C, pendant 15 minutes, et encore 5 minutes un peu plus chaud, à 180°C.



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-26137402.html>

LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE

BROWNIES (AU CHOCOLAT EST-CE BIEN NÉCESSAIRE DE PRÉCISER??)



RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)