



Brownie (peut-être) traditionnel aux noix ...



Ingrédients :

180g de chocolat, 80g de beurre, 180g de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe de farine, 3 oeufs, 1 grosse poignée de noix.

Préparation :

Faites fondre le chocolat avec le beurre.

Mettez votre four à chauffer thermostat 6, soit 180°C

Ajoutez le sucre au chocolat fondu, en mélangeant bien Ajoutez les oeufs un par un, puis incorporez les 2 cuillères de farine

Ajoutez les cerneaux de noix et mélangez

Mettez dans un moule pas rond, recouvert de papier sulfurisé et mettez à cuire à four chaud pour une trentaine de minutes en surveillant la cuisson.

Une bonne odeur vient alors envahir l'appartement, mmhmmmm!!