

Brownies tout chocolat

Après le gâteau au yaourt au chocolat, une autre gourmandise pour grands et petits...

Composition

200 g de chocolat noir
100 g de beurre + 10 g pour le moule
140 g de sucre en poudre
3 oeufs
70 g de farine

Ustensiles : 1 balance, 1 casserole, 1 bol, 1 saladier, 1 spatule, 1 fouet, 1 moule carré

Préchauffer le four à 150°.

Casser le chocolat en petits morceaux, les placer dans un bol et faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Mettre le sucre et le beurre coupé en petits dés dans un saladier et travailler avec une spatule. Le mélange doit devenir lisse.

Ajouter les oeufs les uns après les autres en mélangeant à l'aide d'un fouet puis mettre la farine petit à petit en remuant sans cesse.

Verser alors le chocolat fondu. Mélanger.

Beurrer le moule et verser la préparation.

Enfourner et laisser cuire 30 minutes environ.

Laisser bien refroidir, démouler délicatement et découper le gâteau en carrés.