

Pour 1/9 du brownies :



# Brownies



@cook\_and\_records

## **Ingédients**

- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 100 g de farine

## **Préparation**

- ① Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante)
- ② Faites fondre le chocolat noir avec le beurre
- ③ Dans un saladier, fouettez le sucre avec les oeufs (fouet électrique)
- ④ Ajoutez la farine et mélangez de nouveau (fouet électrique)
- ⑤ Ajoutez le chocolat fondue et mélangez de la même façon.
- ⑥ Mettez dans un moule beurré et fariné ou un moule en silicone et enfournez 20 min à 180°C (chaleur tournante)

## **Informations utiles**

Ce Brownies est hyper simple à réaliser et irratable !

Vous pouvez le servir avec le café ou en dessert encore un peu chaud avec une boule de glace. Un délice.

Ce Brownies est bien évidemment très calorique, à limiter si vous êtes en perte de poids .

Variante : Vous pouvez ajouter des oléagineux si vous le souhaitez (noix, noisettes ...) ou autre (m&M's, Twix, pépite de chocolat, pépite de chocolat blanc, morceaux de caramel .... )

Vous pouvez mettre du sucre roux à la place du sucre blanc.