

Brownie express

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de chocolat noir
- 100g de chocolat au lait
- 100g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 œufs
- 160g de sucre semoule
- 140g de farine
- 125g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. : de chocolat noir de chocolat au lait de beurre 1 pincée de fleur de sel 3 œufs de sucre semoule de farine de pépites de chocolat noir Quelques noisettes et pépites de chocolat pour la cuisson Recette : Faites fondre les chocolats avec le beurre, puis ajoutez le sel.
2. Fouettez les œufs avec le sucre pendant 3-4 minutes, puis ajoutez les chocolats et beurre fondus.
3. Incorporez la farine puis les pépites de chocolat.
4. Versez la pâte dans un moule beurré, puis ajoutez des pépites de chocolats et quelques noisettes dessus.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson.
6. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com