

# Brownie noix de pécan & noisettes

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 55g de beurre
- 2 gros œufs (110g)
- 100g de sucre
- 1 pincée de sel
- 80g de farine
- 75g de noix de pécan
- 30g de noisette
- 25g de pépites de chocolat

## Préparation

1. Recette :Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.
2. Fouettez les œufs avec le sucre, la vanille et le sel jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
3. Ajoutez ensuite le chocolat et le beurre fondus, puis la farine.
4. Hachez grossièrement les fruits secs, puis incorporez-les, ainsi que les pépites de chocolat, dans la pâte.
5. Beurrez un carré de 20cm de côté, puis versez la pâte.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 20 minutes.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)