

Brownie fondant tout chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 90g de chocolat noir à 70% de cacao
- 20g de beurre
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 45g d'huile neutre
- 95g de farine
- 30g de cacao en poudre sans sucre
- 70g de pépites de chocolat

Préparation

1. : de chocolat noir à 70% de cacao de beurre 4 œufs de sucre d'huile neutre de farine de cacao en poudre sans sucre de pépites de chocolat Recette : Faites fondre le chocolat avec le beurre.
2. Fouettez les œufs avec le sucre et l'huile, puis ajoutez le chocolat et le beurre fondus.
3. Enfin, incorporez la farine, le cacao, et pour terminer les pépites de chocolat.
4. Versez la pâte dans un moule de 20cm de côté, puis enfournez le gâteau dans le four préchauffé à 180°C pour 15 à 20 minutes de cuisson (selon si vous le voulez plus ou moins fondant).
5. Laissez-le tiédir, puis coupez le brownie et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com