

Brownies de Geneviève

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 200 gr de chocolat noir
- 50 gr de sucre
- 3 oeufs
- cannelle (facultatif)
- 50 gr de farine ordinaire
- noix, noisettes, amandes, noix de pécan, cranberries et autres en fonction du goût, de l'imagination et du stock

1) Préchauffer le four à 180°

2) Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble

3) Ajouter le sucre, la cannelle(facultatif), un oeuf et le tiers de la farine. Bien mélanger

4) Ajouter les deux derniers oeufs et le reste de la farine en fouettant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène

5) Incorporer les fruits secs, verser dans un moule et égaliser la surface

6) Faire cuire 15 minutes, la pâte devant rester moëlleuse (vérifier avec une lame de couteau).

Bon appétit!