



année 2013

Brownies riches et moelleux



Ingrédients (pour le moule carré Demarle 18 x 18) : 200 g de chocolat noir, 160g de beurre, 160g de sucre, 4 œufs entiers, 80 g de poudre d'amandes, 80 g de noix ou d'amandes ou de noisettes concassées voire même des pistaches.

Préchauffer le four à 200°.

Faire fondre le chocolat au bain marie et ajouter le beurre à la fin. Remuer pour que le mélange soit homogène et lisse. Ajouter alors le sucre, la poudre d'amandes, puis les œufs légèrement battus.

Ajouter enfin les fruits secs. Remplir le moule carré **Flexipan/Demarle**.

Enfourner pour une dizaine de minutes. Laisser refroidir et démouler.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan