

Moulin de Buffiere

BROWNIES

INGREDIENTS

- 100g pistole de chocolat noir
- 150g de beurre
- 4 œufs
- 120g de farine
- 260g de vergeoise blonde
- 20g de cacao
- 125g de noix de macadamia, ou de noix, ou de noisettes

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°
- Verser les pistoles de chocolat et le beurre dans un cul de poule et faites fondre au bain marie
- Dans un autre récipient cassez les œufs et ajoutez la vergeoise
- Mélangez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et ajoutez le chocolat fondu
- Incorporez la farine et le cacao tamisé
- Concassez grossièrement les noix (ou noisettes) et ajoutez les à la préparation
- Versez dans le moule, lissez et placez au four pendant 25 minutes
- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler