

Brownies d'automne aux noix

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 200gr de chocolat noir.
- 100gr de farine.
- 200gr de sucre.
- 3 œufs.
- 100gr de cerneaux de noix.
- ½ paquet de levure chimique.
- 200gr de beurre ramolli.
- 1 pincée de sel.



Préparation :

- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).
- faites fondre le chocolat dans un peu d'eau. Ajoutez le beurre en petits morceaux hors du feu.
- Ajoutez le sucre, les œufs, la farine, la levure et la moitié des noix concassées.
- Beurrez et farinez un moule carré. Versez la pâte dedans. Enfourez pendant 45 min.
- Démoulez et laissez refroidir. Coupez en carrés et posez un morceau de noix sur chacun.

Ustensiles :

- Saladier.
- un moule carré.
- Bain marie.