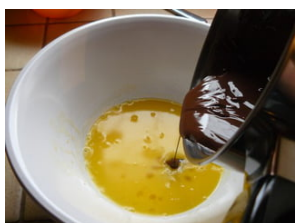




INGRÉDIENTS :

200 g de chocolat noir
130 g de sucre en poudre
150 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
50 g de farine
3 œufs
60 g de noix
60 g de noix de Pécan



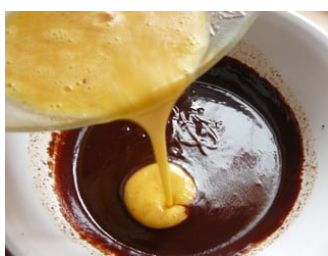
Étape 1

Préchauffer le four à 200°.
Faire fondre le beurre au bain marie ou au micro onde.
Faire fondre le chocolat de la même manière.
Quand il est fondu, mélange le beurre et le chocolat.



Étape 2

Ajouter le sucre et le sucre vanillé tout en mélangeant.



Étape 3

Casser les œufs dans un saladier et les battre avec un fouet. Ajouter les au mélange chocolat-beurre.



Étape 4

Ajouter la farine.
Bien mélanger en même temps que tu verses.



Étape 5

Casser un peu les noix avec le dos d'une casserole et les ajouter.



Étape 6

Beurrer le moule et verser la pâte



Étape 7

Mettre ton gâteau au four pendant 10 minutes.

Eteindre le four et laisser le gâteau dedans.

Pour avoir un brownie fondant attends 10 minutes avant de le retirer du four.

Attendre qu'il soit bien refroidi pour le couper en rectangles.