

Brownie au chocolat

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Un gâteau...
...fondant au chocolat,
...avec des noix de pécan,
...très facile à réaliser,
...qui fait le bonheur des enfants !

Il ne faut donc pas s'en priver

Four : 175°C

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

200g de chocolat noir
125 g de beurre
125 g de sucre
3 oeufs
60 g de farine
1 pincée de sel
50 g de cerneaux de noix de pécan

Réalisation

Préchauffer le four à 175°C.

Préparer vos ingrédients.

Chemiser un moule carré (20x20) avec du papier sulfurisé.



Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie.

<http://www.uneplacepourledessert.com>



Pendant ce temps, battre les oeufs avec le sucre.

Ajouter la farine et mélanger délicatement.



Ajouter le mélange chocolat + beurre fondu au mélange précédent et terminer par ajouter les cerneaux de noix de pécan concassés.



Verser la préparation dans le moule. Egaliser la surface de la pâte.



Faire cuire 15 minutes à 175°C.
Laisser refroidir dans le moule
car le brownie est assez fragile.



Quand le brownie est refroidi, détailler le en petits carrés.

