

Brownie express



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 13m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🌰 noix

Brownie fondant au chocolat noir et noix, cuit en 10 minutes. Simple, rapide et délicieux.

États-Unis

INGRÉDIENTS

☐ chocolat noir dessert, <i>en morceaux</i>	90 g	☐ sucre	150 g
☐ beurre	70 g	☐ farine	75 g
☐ noix, <i>en petits morceaux</i>	20 g	☐ œufs	2

PRÉPARATION

1. Faire fondre le *chocolat noir dessert* dans le *beurre* dans une *petite casserole* à feu faible. Casser les *noix*.
2. Dans un grand bol, mélanger le *sucre*, la *farine*, les *œufs* et la moitié des noix. Laisser tiédir le mélange chocolat-beurre, l'incorporer et bien mélanger.
3. Verser dans un petit plat et cuire au *four* à 170°C *10 minutes*. Piquer le centre avec un couteau : s'il garde du chocolat, cuire encore *3 minutes* et vérifier à nouveau. Décorer avec les noix restantes.