**Mini-brownies**



*Ingrédients* : (pour 12 mini-brownies)

- 120 g de chocolat noir à pâtisser
- 100 g de beurre
- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 40 g de cerneaux de noix

*Recette* :

Faites fondre le chocolat concassé et le beurre coupé en petits cubes au bain-marie ou au micro-ondes. Remuez jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre et la farine. Ajoutez le chocolat fondu et remuez. Concassez grossièrement les cerneaux de noix et ajoutez-les à la préparation.

Préchauffez le four à 180°. Répartissez la pâte dans 12 empreintes à muffins.

*Cuisson* :

Enfournez pendant 20 mn à 180°. Les brownies doivent être craquelés sur le dessus et fondants à l'intérieur.

Laissez-les tiédir avant de les déguster !

***http://www.evacuisine.fr/***