

Brownies vite faits

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 œufs
- 200 g sucre en poudre
- 200 g chocolat pâtissier
- 200 g de beurre
- 100 g de farine
- arôme de vanille
- quelques poignées de noix / amandes / noisettes / noix de pécan

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C pendant 10 mn.

Mélanger les œufs entiers avec le sucre.

Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.

Mélanger les deux préparations puis incorporer doucement la farine (afin d'éviter la formation de grumeaux) et l'arôme de vanille.

Ecraser (concasser) grossièrement les noix / amandes / noisettes ou noix de pécan. Mélanger le tout.

Beurrer un moule.

Verser dans le moule (ça ne doit pas être trop épais).

Mettre au four à 200°C pendant 15 mn, selon le moel leux souhaité (c'est cuit quand le dessus se crevasse).

Lorsque le gâteau a refroidi, le couper en petits carrés.

