

Brownie



6



30 min



Facile

Ingrédients



150 g de sucre



150 g de beurre



250 g de chocolat noir



5 g de cannelle



60 g de farine



3 œufs



150 g de fruits secs (noix de pécan, noisettes, ou amandes...)

Préparation

Étape 1 :

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre au bain-marie

Étape 2 :

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre

Verser ensuite le chocolat fondu (tiède) au mélange

Étape 3 :

Ajouter la farine et la moitié des fruits secs concassés, puis mélanger la préparation afin d'obtenir une pâte lisse et homogène

Étape 4 :

Verser le tout dans un moule et saupoudrer le restant de fruits secs concassés

Cuire le brownie 30min à 160°