

Brownies

Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre de canne brun
- 125 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 100 g de farine
- 2 cuil. à soupe de cacao non sucré
- 1/2 cuil. à café de levure chimique

Recette :

1. Dans une casserole, faire un fondre à feu doux le beurre, les sucres et le chocolat noir. Bien remuer pour avoir un texture homogène, puis laisser refroidir.
2. Battre les œufs avec l'extrait de vanille puis incorporer au mélange précédent.
3. Tamiser la farine avec le cacao et la levure puis les incorporer délicatement à la pâte.
4. Beurrer un moule à gâteau, puis préchauffer le four à 180°C.
5. Verser la pâte dans le moules et faire cuire environ 25 minutes. Le dessus doit être croustillant et les bords doivent commencer à se détacher du moule. L'intérieur du brownies doit encore être pâteux et moelleux.
6. Laisser le gâteau refroidir complètement dans le moule.

C'est prêt !

