



Brownie au chocolat facile

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
15 min

Repos
2 h

1.

Préchauffez le four th.6 (180).

2.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux, puis ajoutez le chocolat noir cassé en morceaux. Laissez fondre doucement au bain-marie.

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

250 g de chocolat noir

50 g de sucre en poudre

150 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

60 g de farine tamisée

3 oeufs

1 pincée de sel

3.

Hors du feu, ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les oeufs battus en omelette avec une pincée de sel.

GESTES TECHNIQUES

4.

Ajoutez la farine et mélangez bien.

5.

Badigeonnez un moule carré de beurre, puis versez-y le mélange et enfournez pour 15 min.

6.

Laissez ensuite reposer 5 min dans le four éteint, puis refroidir environ 1/2 heure. Placez au réfrigérateur au moins 2 heures.

7.

Démoulez et coupez en parts individuelles.