

## BROWNIES

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : ENVIRON 40 MINUTES

Rapide et facile à faire, à déguster en goûter, en dessert ou au petit déjeuner. Une bonne idée de préparation à emporter pour une invitation. Si vous n'avez pas d'huile de noix ou de noisette, vous pouvez la remplacer par une huile végétale de votre choix. Vous pouvez également remplacer une petite partie de la farine par des noisettes en poudre.

Source recette et photo : Hervé cuisine  
<https://www.hervecuisine.com/recette/meilleure-recette-de-brownies-au-chocolat-moelleux/#>

## INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g d'huile de noisette ou de noix
- 2 oeufs
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 100 g de fruits secs au choix : noix, noisettes, amandes, noix de pécan...
- 1 CC d'extrait de vanille ou les graines d'une demi gousse

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre (au micro-onde ou au bain marie)
3. Mélanger avec un fouet et ajouter l'huile
4. Dans un autre récipient, fouetter les oeufs, le sucre et éventuellement la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux
5. Ajouter le mélange chocolat
6. Ajouter le bicarbonate, le sel et la farine, bien mélanger
7. Hacher grossièrement les noix et les ajouter à la préparation
8. Verser dans un moule beurré, carré ou rond (environ 20 cm) et saupoudrer avec un peu de noix hachées
9. Enfourner 25 minutes
10. Laisser refroidir un peu et couper en carrés

## OÙ TROUVER...

... DU BICARBONATE ?

Au *Bocal Local*

... DE L'HUILE DE NOIX ET DE NOISETTE ?

A *Nature en Vrac*, à *Fine & More*