

BROWNIES MOELLEUX AU CHOCOLAT



150 g de sucre
150 g de farine
100 g de beurre (moi, 150g)
50 g d'huile de noisette ou de noix (pas mis)
1 c. à café d'extrait de vanille
2 œufs
200 g de chocolat noir à pâtisser
1 pincée de bicarbonate et 1 pincée de sel
100 g de fruits secs (noix, noisettes, noix de pécan...)

-Coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un grand bol allant au micro-ondes avec le beurre aussi coupé en morceaux. Faites fondre 1m30, lissez avec un fouet et ajoutez l'huile.

-Dans un autre bol, fouettez les œufs, le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, puis ajoutez le mélange de chocolat.

-Ajoutez alors le bicarbonate, le sel et la farine. Mélangez, il faut que ce soit homogène.

-Hachez les noix grossièrement, et ajoutez-les à la préparation.

-Versez dans un moule beurré carré ou rond (environ 20cm) et saupoudrez avec un peu de noix que vous aurez réservé.

-Enfournez 25 minutes à four préchauffé à 350°F.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***