

Brownies au fromage blanc

Pour 16 brownies

Pour la pâte au fromage blanc :

1 œuf

225 g de fromage blanc

50 g de sucre en poudre extra-fin

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Pour la pâte à brownies :

115 g de chocolat noir (70%)

115 g de beurre

150 g de sucre muscovado clair

2 œufs battus

50 g de farine ordinaire

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5). Garnissez de papier sulfurisé le fond et les parois d'un moule à gâteaux de 20 cm.
2. Pour la pâte au fromage blanc, battez l'œuf dans une jatte. Ajoutez le fromage blanc, le sucre en poudre et l'extrait de vanille. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux.
3. Pour la pâte à brownies, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Retirez du feu, mélangez soigneusement et ajoutez le sucre. Incorporez les œufs un par un, puis la farine.
4. Étalez les deux tiers de la pâte à brownies dans le moule. Couvez de pâte à brownies et mélangez en dessinant des tourbillons avec une brochette.
5. Faites cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le milieu du gâteau commence à durcir. Laissez refroidir dans le moule, puis coupez en petits carrés.