

Brownies au Nutella

Ingrédients:

1/2 tasse (70 g) de farine tout usage
1/4 cuil. à thé de sel
2 œufs
1 tasse de Nutella (C'est le pot de 375 g au complet)
1/2 tasse (100 g) de cassonade
1 cuil. à thé (5 g) d'extrait de vanille
1/2 tasse (125 g) de beurre non salé fondu, tempéré

Étapes:

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 325°F.
Tapisser le fond d'un moule carré de 8 X 8 po. d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur 2 côtés. Beurrer les deux autres côtés.

Dans un petit bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, fouetter les œufs, le Nutella, la cassonade et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène, soit environ 2 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le beurre fondu.

Répartir la préparation dans le moule.

Cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte avec des grumeaux et non pas complètement propre.

Laisser refroidir avant de démouler et de couper en carré.

Source: [Ricardo](#)

Par: [Blanc-manger](#)