

RECETTE

BROWNIE GIRLY

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de beurre + 20 g pour le plat
- 140 g de sucre (ou cassonade)
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 50 g de farine
- 125 g de noisettes entières

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat noir et le beurre au micro-onde ou à feux doux dans une casserole.

Dans un saladier, mélanger le sucre avec les oeufs et le sel. Incorporez ce mélange au chocolat et beurre fondu.

Ajoutez la farine et pour finir les noisettes entières.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement beurré et fariné. Enfournez pour 25 min de cuisson.

Démoulez et parsemez de paillettes alimentaires et de petits coeurs en sucre.

