

Dessert

Les Brownies

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients : 250 g de chocolat, 125 g de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe de Maïzéna, 4 oeufs, 100 g de noix sèches cassées grossièrement, sucre glace.

Dans une casserole faire fondre à feu doux le beurre et le chocolat coupé en morceaux tout en remuant pour que le chocolat n'accroche pas.

Pendant ce temps, bien mélanger le sucre et la Maïzéna, pour éviter les grumeaux, et incorporer les oeufs un à un.

Faire tiédir le chocolat fondu et l'ajouter à la préparation précédente. Incorporer les noix.

Verser le tout dans un moule en métal beurré et faire cuire 20 mi-



nutes au four réglé à thermostat 5.

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la pointe doit ressortir mouillée. Démouler le gâteau obtenue encore tiède.

Soupoudrer de sucre glace.

Découper les brownies.