## QUOI ?

## **Brownies**Temps de préparation : 30 minutes

	MATERIELS	INGREDIENTS	QUANTITE	UNITES
QUOI ?	Cul de poule saladier Fouet Spatule moule	œufs	3	
		farine	200	grammes
		Noix	75	g
		beurre en pommade	200	g
		sucre	200	g
		sel	1	pincée
		Préparation		
	Préchauffer le four (th. 6 – 180° C). Chemiser un moule carré de 20 cm de côté de papier sulfurisé beurré. Fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.			
	Délayer pour obtenir une pâte onctueuse. laissez tiédir.			
QUAND ET	Dans un saladier, travailler les œufs avec le sucre jusqu'au blanchiment Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sel.			
COMMENT?	Incorporer la préparation œufs, sucre au chocolat, ajouter les noix concassées et la farine tamisée.			
	Verser dans le moule, cuire 25 minutes: l'intérieur doit rester moelleux.			
	Laisser refroidir sur une grille au sortir du four, saupoudrer de sucre glace, puis coupez en 24 carrés.			