

Brownies



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

200g de chocolat noir dessert
120g de sucre en poudre
3 œufs
130g de beurre
60g de farine
2 pincées de cannelle
120g de cerneaux de noix ou amandes ou noisette

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans un saladier mélanger les œufs entiers et le sucre, incorporer le beurre ramolli, la farine, la cannelle, le chocolat et les noix.

Verser ce mélange dans un moule beurré, faire cuire au four à 180° pendant 20 à 25mn.

Laisser reposer deux heures avant de consommer.