

Recette proposée par Sylviane Fraysse

Brownie au chocolat

Ingrédients

200g de chocolat noir

150g de beurre

150g de farine

150g de sucre

3 œufs

80g d'amandes

Préparation

Faire fondre dans une casserole à feu doux le chocolat noir et le beurre

Piler les amandes.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et les œufs.

Rajouter le chocolat et le beurre fondus, puis les amandes.

Versez le tout dans un moule et faire cuire 35mn à 180°.

Peut se déguster tiède ou froid... Chacun se l'approprie !!!

