



GATEAU BROWNIE de DANIELLE



INGREDIENTS

200g de chocolat noir

80g de beurre

50g de sucre

2 cuillères à soupe de farine

4 œufs

Garniture au choix : noix de pécan, amandes, noix, raisins secs, cassis, groseilles.....

DEROULEMENT

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Ajouter, hors du feu, le sucre et les œufs un par un en remuant vivement.

Mettre la garniture et la farine en dernier.

Mélanger délicatement.

CUISSON

Préchauffer légèrement le four.

Cuire 25 mn à 180 degrés(thermostat 5)

