

Brownies au caramel et beurre salé



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Le célèbre brownie est ici revisité pour faire le bonheur des amateurs de caramel !

Recette proposée par : Amélie L

Ingrédients

- 120 g de chocolat - pâtissier
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 oeufs
- 8 caramels au beurre salé
- 12 carrés de chocolat blanc
- vanille liquide
- noix
- noisettes

Préparation

- 1 Dans un bol, faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes 3x30 secondes.
- 2 Battre les oeufs avec le sucre et la vanille liquide.
- 3 Ajouter le chocolat fondu, puis progressivement la farine. Concasser les noix & noisettes, hacher grossièrement le chocolat blanc et couper en morceaux le caramel, les ajouter à la préparation.
- 4 Verser dans votre moule et faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C, th 6.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

