

Brownies aux noix et noisettes



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

J'aime bien les brownies quand ils sont bien fondants à l'intérieur, voire coulants. Si vous aussi, surveillez bien la cuisson...

Ingrédients

- 100 g de chocolat pâtissier
- 50 g de mélange noix-noisettes décortiquées
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
- 2 Pendant ce temps, cassez l'oeuf dans un saladier. Ajoutez le sucre. Battez bien.
- 3 Incorporez ensuite la farine et le sel. Mélangez.
- 4 Ajoutez alors le chocolat et le beurre fondu. Remuez encore.
- 5 Il ne vous reste plus qu'à intégrer à votre pâte vos noix et noisettes, décortiquées et coupées en petits morceaux.
- 6 Versez pour finir votre pâte dans 4 ramequins chemisés de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes à 180°C (th.6).
- 7 Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

