

## Brownies pralinés aux noix



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Les amoureux du chocolat vont adorer !*

Recette proposée par : Géraldine Lechene

### Ingrédients

- 160 g de chocolat
- 100 g de praline
- 50 g de noix - cerneaux
- 100 g de farine
- 90 g de sucre
- 120 g de beurre
- 3 œufs

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Cassez le chocolat en morceaux dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau et faites cuire 1 minute au micro-ondes.
- 3 Ajoutez ensuite le beurre dans le bol et remettez 30 secondes au micro-ondes. Mélangez bien.
- 4 Incorporez alors les 3 œufs, le sucre et remuez de nouveau. Ajoutez-y la farine en pluie tout en tournant, puis les noix et la praline. Votre pâte doit être bien homogène.
- 5 Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez pour 10 à 15 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

