



Difficulté ★★☆☆

Brownie aux amandes



8



15 min



20 min



--

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir

125 g de beurre

90 g de sucre

4 œufs

50 g d'amandes

25 g de farine



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°.
- Dans un grand bol verse le beurre et le chocolat grossièrement concassés et fais fondre le tout au micro-ondes ou au bain marie.
- Sur ce mélange fondu ajoute le sucre et fouette énergiquement.
- Ajoute les œufs un par un, en fouettant entre chaque ajout.
- Concasse les amandes à l'aide d'un couteau et incorpore-les au mélange.
- Ajoute la farine et fouette le tout énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Verse la préparation dans un moule beurré de 21 x 17 cm.
- Enfourne pendant 20 minutes.
- Le brownie est prêt à être dégusté !

CONSERVATION

Le brownie aux amandes se conserve dans un boîte hermétique, au frais, jusqu'à 8 jours.