





BROWNIE AU CHOCOLAT

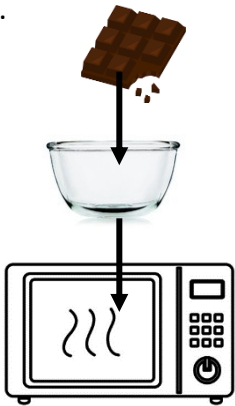
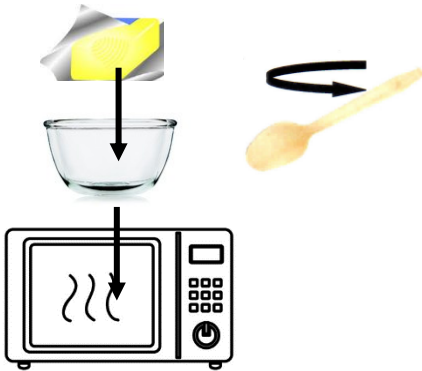
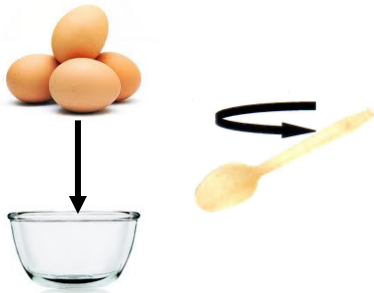

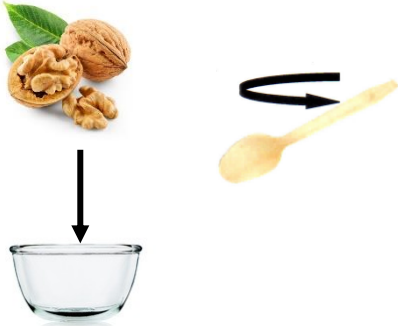
Ingrédients

200 g de chocolat 	100 g de beurre 	100 g de sucre 	4 œufs 	2 cuillères à café de farine 	60 g de noix 
---	--	---	---	---	---

Ustensiles

1 saladier 	1 cuillère en bois 	1 cuillère à café 	1 moule à gâteau 
---	---	---	---

Préparation

Faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant 45 secondes environ. 	Ajouter le beurre et faire fondre encore 45 secondes environ. Mélanger. 	Ajouter les œufs un par un dans le saladier. Mélanger. 
Ajouter la farine et le sucre. Mélanger. 	Ecraser les noix et les ajouter. 	Verser la préparation dans le moule beurré et fariné. Faire cuire thermostat 6 (180°C) pendant 15 minutes. 