

mes brownies chocolat/ noisettes

<http://comete59.wifeo.com/>



j'utilise de la poudre de noisette plutôt que des éclats et c'est bon aussi
j'ai déjà fais cette recette avec de la noix de coco rapé et c'est délicieux!
on peut aussi remplacer les noisettes en poudre par
des noix, des pistaches ,des noix de cajou....

Ingrédients:

200gr de chocolat à pâtisser (noir)
125 gr de poudre de noisette
250 gr de farine
250 gr de sucre en poudre
4 oeufs
200 gr de beurre

- 1.mettre le chocolat cassé en gros morceaux et le beurre en morceaux à fondre au micro ondes pendant ce temps ,dans un plat "travailler le sucre et les oeufs entiers pour obtenir un mélange mousseux
- 2.verser sans melanger les beurre et le chocolat dans le plat
- 3.melanger bien puis ajouter la farine en une seul fois
- 4.mélanger à nouveau et ajouter la poudre de noisette
5. bien mélanger, si il reste des "grumeaux" de noisette c'est mieux!
puis mettre dans un plat beurrer et fariner allant au four
- 6.cuire environ 20 à 25 minutes,sortir du four
démouler quand c'est complètement froid!
7. une fois refroidi et démoulé couper des rectangles

voilà vous pouvez vous régaler!