



Mon brownie aux guimauves

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 250 g
Beurre doux : 150 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 150 g
Farine : 75 g
Sel : une pincée
Mini-guimauves : 75 g

Beurre, sucre et cacao pour le moule

Matériel

un moule à brownie 20 cm
un batteur
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou doucement au four à micro-ondes.
2. Fouetter longuement les oeufs avec le sucre en poudre.
3. Ajouter le chocolat fondu tiédi et bien mélanger.
4. Incorporer la farine et la pincée de sel, et bien mélanger le tout pour avoir un mélange lisse avant d'ajouter enfin les mini-guimauves.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les côtés du moule, puis verser la pâte.
7. Enfourner pour 20 minutes.
8. Attendre que le brownie soit bien froid avant de tenter de le découper en 9 ou 16 parts carrées.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com