

BROWNIES

Pour 20 pièces:

- 200 g de chocolat noir
- 160 g de beurre
- 160 g de sucre
- 80 g de poudre de noisette
- 80 g de poudre d'amande
- 3 œufs



Faire fondre le chocolat avec le beurre.
Ajouter le sucre et les œufs.
Puis la poudre de noisette et d'amande.



Mélanger le tous.

Mettre la préparation dans un moule ou les empreintes (muffins 20 empreintes)
Mettre au four à 200° pendant 10 à 15 min
Quand le dessus est un peu craqueler c'est cuit

