

## **Brownies aux amandes effilées**

Ingrédients :

150g de chocolat noir **au lait**

110g de beurre

45g de farine

1 cc de levure chimique

90g de sucre

1 pincée de sel

3 oeufs

des amandes effilées

Préparation :

Préchauffer votre four à 150°C.

Faire fondre au micro-ondes le chocolat avec le beurre.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.

Ajouter ensuite le sel, la farine, la levure chimique ainsi que le chocolat fondu.

Bien mélanger le tout.

Faire griller quelques amandes effilées que vous disposerez dans le fond d'un moule anti-adhésif.

Verser ensuite la préparation précédente.

Cuire 30-35 minutes à 150°C

