

Les recettes de Randouvèze

BROWNIES AUX NOIX

Ingrédients :

2 mugs (grande tasse) de sucre, 1 mug de farine, 125 g de beurre, 125 de chocolat noir, 1 mug de noix concassées

Préparation :

Mélanger les œufs et le sucre puis ajouter le beurre et le chocolat fondus.

Enfin verser la tasse de farine et les noix.

Cuire dans un plat à gratin (31x23 cm) environ 40 à 45 minutes à 180°.

Mettre un peu d'eau dans la lèchefrite.

Couper en gros cubes (environ 35)

La croûte se brise, c'est normal.