



BROWNIE SANS PLV

TEMPS DE PREPARATION :10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 20 MIN

INGREDIENTS

300 g de chocolat. noir
150 g de beurre végétal
340 g de sucre roux
160 g de farine
1 pincée de sel
3 oeufs
1/2 sachet de levure
chimique
80 g de noisettes
concassées

PREPARATION

- 1.Préchauffer le four à 170°.
- 2.Faire fondre le chocolat et le beurre.
- 3.Ajouter la farine et le sucre et bien mélanger.
- 4.Incorporer le sel, la levure et les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 5.Ajouter les noisettes.
- 6.Transvaser la pâte dans un moule rectangle beurré.
- 7.Enfourner 20 min.

NOTES:

CONSERVATION DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE OU CLOCHE A GATEAU 5 JOURS