|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Brownies au chocolat |  | |
|

|  |
| --- |
| Pour 70 pièces environ    **Préparation:** 20 minutes    **Cuisson:** 30 minutes    **Ingrédients:**  250 g de beurre, 500 g de sucre en poudre, 1 cuiller à soupe de vanille liquide, 4 oeufs, 250 g de chocolat noir en tablette, 250 g de farine, 150 g de noix coupées en morceaux.    - Couper le beurre et le chocolat en petits morceaux.   - Faire fondre le chocolat dans une casserole à fond émaillé, à feu très doux, et y ajouter le beurre. - Remuer constamment.   - Dans un grand saladier, fouetter ensemble le sucre et les oeufs. Lorsque le mélange est mousseux, ajouter la vanille, le chocolat fondu et mélanger.   - Incorporer la farine petit à petit et ajouter les noix.  - Sur une plaque creuse allant au four, recouverte de papier aluminium huilé, verser la pâte en une seule couche.  - Faire cuire environ 30 minutes à feu moyen. Le milieu de la pâte doit rester tendre.  - Laisser refroidir et découper en carrés de 4 à 5 centimètres de côté. |