

Brownie Chocolaté Facile

Temps de préparation : 15 mins

Temps de cuisson : 30 à 35 mins

Nombre de parts : 12

Ingrédients :

100g de beurre

200g de sucre

75g de cacao non sucré

1 pincée de sel

5ml d'extrait de vanille liquide

2 œufs

68g de farine

Recette :

1. Beurrer un moule carré (20x20). Préchauffer le four à 170°C.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Laisser tiédir.
3. Mélanger le sucre, cacao et le sel. Rajouter le beurre fondu. Bien mélanger.
4. Rajouter la vanille, les œufs et la farine. Mélanger.
5. Verser dans le moule. Répartir à l'aide d'une spatule si besoin.
6. Cuire au four pendant 30 minutes environ. Le brownie est cuit lorsque la pointe d'un couteau inséré au centre ressort avec quelques légères miettes.

Bon appétit !

