

Brownie chocolat-framboise

Ingrédients:

50g de farine

3 œufs

115g de sucre

125g beurre

200g de chocolat noir

100g de framboises

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat coupé en morceau avec le beurre au micro-onde.

Fouettez les œufs et le sucre pour les faire blanchir, ajoutez la farine, et le mélange beurre-chocolat fondu. Mélangez.

Versez la pâte dans un moule rond de 22cm de diamètre et répartissez les framboises en les enfonçant dans la pâte.

Enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.