

Brownie aux corn flakes



Ingrédients

- 200 g de chocolat 52% de cacao minimum
- 110 g de beurre
- 40 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 3 poignées de corn flakes
- 1 moule carré de 18.5 cm de côté si possible

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie et mélanger.

Ajouter la poudre d'amandes, le sucre, les œufs, la farine et les corn-flakes.

Mélanger.

Verser la pâte dans le moule beurré.

Enfourner 20 à 25 min pour garder le brownie moelleux.
Laisser refroidir 1h avant de déguster.

Astuce

Pour ma part, je l'ai coupé en petit morceaux, car cela était pour un buffet et donc plus facile pour manger.

Bon appétit !!!