

Brownies par Chamois Véloce

Ingrédients :

3 oeufs, 150g de sucres (complet non raffiné si possible : c'est meilleur pour la ligne ?), 120g de farine, 1 cuillère à café de levure, 60g de poudre d'amande, 200g de chocolat noir, 150g de chocolat au lait, 150g de beurre demi-sel, noisettes et amandes (au pif) et... MARYSE ?

Préparation de la recette :

Préchauffer votre four à 150 degrés

Mixer les amandes et les noisettes mais veillez à laisser des morceaux

Dans un saladier, battez au fouet les oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux

Incorporer la farine et la levure tamisées en une seule fois puis la poudre d'amande

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie (pas Maryse) puis incorporer à la préparation

Ajouter les amandes et les noisettes à la préparation

Beurrer un moule à cake et versez-y la préparation

Enfourner 40 minutes à 150 degrés en chaleur tournante

Laissez tiédir légèrement le brownie avant de le consommer sans modération ?

Pour la vaisselle, ne vous inquiétez pas : Cathy s'en charge