

Brownie aux pralines

Pour un moule de 21cm de diamètre (6 personnes)

180g de chocolat noir

100g de beurre

80g de sucre

3 œufs

50g de farine

1 cuil à café de bicarbonate

100g de pralines.

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre au micro-onde ou dans une casserole.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, le bicarbonate et le chocolat fondu.

Concassez les pralines et ajoutez-les à la préparation. Mélangez puis versez dans un moule et enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de démoulez et régalez-vous.