



L'ÉCOLE GOURMET

BROWNIES

Pour 1 moule de 20 cm

150 g Œufs entiers

200 g Cassonade

150 g Beurre

40 g Farine

90 g CARAÏBE 66%

10 g CACAO POWDRE

100 g IVOIRE 35 %

185 g PEPITES NOIRES 52%

Mélanger les œufs avec le sucre et la cassonade.

Faire fondre le beurre et le chocolat CARAÏBE puis incorporer au premier mélange.

Rajouter la farine et le cacao tamisés.

Ajouter le chocolat IVOIRE haché grossièrement et les pépites noires.

Mettre en moule, et enfourner à 160°C (th 6/7) au four ventilé pendant 40 à 45 minutes.