

LES MINI-BROWNIES (pour env. 66 mini-brownies)

Les ingrédients



650g de chocolat noir pâtissier



500g de beurre



250g de farine



500g de sucre



11 œufs



100g de cerneaux de noix

Le matériel



1 micro-ondes



un fouet



Des sachets

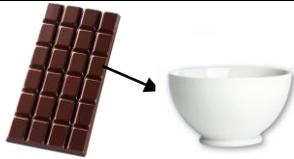


un saladier

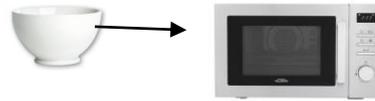


un bol

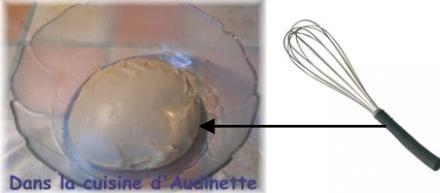
La préparation



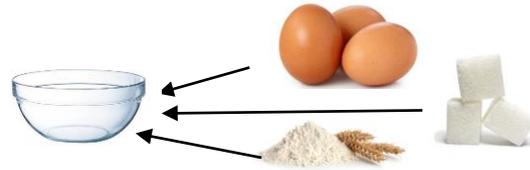
1. Casser les carreaux de chocolat et les mettre dans un bol.



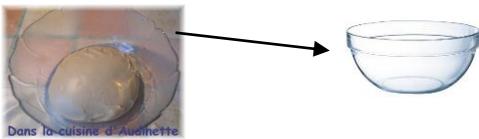
2. Mettre le bol dans le micro-ondes pour faire fondre le chocolat.



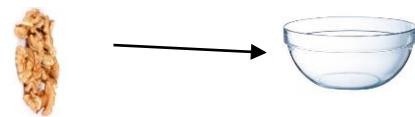
3. Sortir le bol et remuer le chocolat fondu avec le fouet pour avoir une pâte lisse et liquide.



4. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre et la farine.



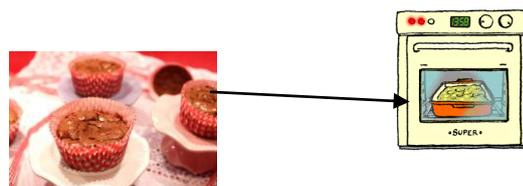
5. Ajoutez le chocolat fondu et remuez.



6. Si vous souhaitez avec des noix : Concassez grossièrement les cerneaux de noix et ajoutez-les à la préparation.



7. Répartissez la pâte dans 12 empreintes à muffins.



8. Enfournez pendant 20 mn à 180°. Laissez-les tiédir avant de les déguster !