






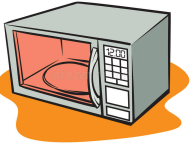
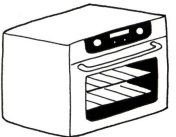
BROWNIES



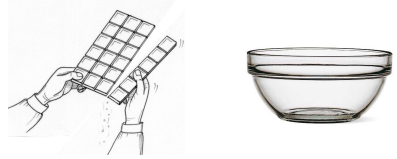




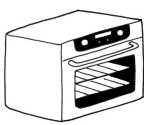
Ingrédients :

					
125 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	2 cuillères à soupe	50 g de noix ou d'amandes

Ustensiles :

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois.
4		Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes).
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.