

BROWNIES AU CHOCOLAT AU LAIT



pour 4 personnes



10 mn



15 mn

Ingrédients :

200 g chocolat au lait

75 g de beurre

100 g de sucre

100 g de farine

1 c à c de levure chimique

2 oeufs

2 c à s d'**huile d'avocat**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Casser le chocolat en morceaux, et couper le beurre en gros dés. le Faire fondre avec les dés de beurre au bain-marie.

3. Mélanger bien et ajouter l'huile d'avocat.

4. Mélanger les œufs et le sucre, et ajouter au mélange chocolat/beurre/huile. Ajouter enfin la farine et la levure en plusieurs fois (pour ne pas avoir de grumeaux). Mélanger bien pour obtenir un mélange homogène et lisse.

5. Verser le mélange dans un moule beurré, et enfourner pour 15 minutes environ (à adapter en fonction du four).

Déguster tel quel, ou avec une crème anglaise par exemple.

