

Brownie aux Pépites de Chocolat Blanc

Ingrédients:

- * 100 g de chocolat noir
- * 100 g de beurre
- * 3 oeufs
- * 50 g de cassonade
- * 100 g de farine
- * 125 g de noix, noisettes et amandes concassées
- * 5 à 6 gouttes Arome de Vanille
- * 100 g de pépites de chocolat blanc



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule **Cosy** (FM 503) sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat noir et le beurre au micro-ondes (2x30 secondes à 600W).

Mélangez la cassonade et les oeufs. Ajoutez la farine, le beurre et le chocolat fondu, puis la vanille.

Incorporez les noix, noisettes et amandes concassées, ainsi les pépites de chocolat blanc.

Enfournez pendant 25 minutes. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Note : Ce Brownie est encore meilleur le lendemain!

Source : Recette original chez Cécile (Au fil de mes recettes)