Brownies au chocolat, adaptation de la recette "le gâteau des chevaliers" tiré du livre "Plats gourmands pour mamans au bord de la crise de nerfs" aux Editions Tana.

- 400g de chocolats de Pâques (genre lapin chocolat au lait, oeuf K, cloche,...)
- 120g de beurre
- 3 oeufs
- 100g de farine
- 100g d'amande en poudre

N.B. : si vous n'avez pas autant de chocolat, la recette préconise 200g de chocolat noir, 350g de sucre (*gloups*, c'est beaucoup non ?) et 4 oeufs.

Préchauffez votre four à 180°.

Faites fondre le chocolat et le beurre dans une grande casserole sur feu très doux. quand le mélange est homogène, retirez du feu. Ajoutez les oeufs un à un. Bien mélanger. Ajouter la farine et la poudre d'amande.

Versez la pâte dans un moule rectangulaire et cuire au four pendant 20 minutes. Démouler, laisser refroidir et couper le gâteau en carrés.

P.S. : Je n'ai pas mangé les carrés mais j'ai goûté les chutes. Excellent. J'emmène ces bouchées chez une cousine ce midi, je pense que les enfants et les grands vont être ravis. Ce gâteau est trèèèèèèèès bon, moelleux en bouche.

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

http://emilie25besancon.canalblog.com
teyssieux.emilie@neuf.fr