

## Brownies aux framboises



Fini les brownies lourds en fin de repas, j'ai trouvé une recette de brownies moelleux à souhait.

**Pour 6 à 8 personnes (ou 20 parts individuelles) :**

- 80 g de chocolat au lait
- 110 g de beurre
- 125 g de sucre blond de canne
- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 120 g de framboises

Préchauffer le four à 200° (Th. 6).

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie avec le beurre ou au micro-ondes. Mélanger l'ensemble.

Fouetter le sucre avec les oeufs jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter la préparation au chocolat et battre l'ensemble.

Ajouter la farine, le cacao en poudre et la poudre d'amandes en pluie et mélanger le tout.

Ecraser la moitié des framboises, et ajouter les à la préparation.

Verser dans un moule beurré ou des moules individuels à financiers. Ajouter le reste de framboises entières sur les brownies et les enfoncer légèrement.

Faire cuire 20 - 25 minutes, environ 15 minutes si vous utilisez des moules individuels.

Laisser refroidir avant de déguster. Personnellement je préfère le déguster tiède.