



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Brownies aux marrons

Encore une petite gourmandise qui se prépare en quelques minutes, c'est une recette de Julie Andrieu, une recette simple et rapide comme je les aime pour improviser un goûter ou un petit dessert. Il est toujours bon d'avoir une boîte de crème de marron dans ses placards.



INGREDIENTS :

500 g de crème de marron
200 g de beurre
5 œufs entiers
3 càs de cacao en poudre
80 g de poudre d'amandes

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les œufs et les battre rapidement. Ajouter la crème de marron, la poudre d'amandes, le cacao en poudre et le beurre. Verser dans un moule carré et enfourner pendant 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir quelques minutes puis démouler. Découper en carrés et servir tels quels ou avec une boule de glace à la vanille.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>