

Brownie au lait concentré sucré



Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 à 22 minutes (18 minutes pour moi)

- 200 g de chocolat pâtissier
- 400 g de lait concentré sucré (1 boîte)
- 150 g de beurre
- 100 g de farine
- 3 oeufs
- 70 g de poudre d'amandes (50 g pour moi)
- 1 c à café d'extrait d'amandes amères

Préchauffez le four th 180° C (160° C).

Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole sur feu doux ou au bain-marie.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez les oeufs avec le lait concentré sucré.

Ajoutez la poudre d'amandes et la farine, puis le chocolat fondu et l'extrait d'amandes amères.

Versez le tout dans un moule en silicone. Pour ma part, j'ai pris un moule carré tapissé de papier sulfurisé.

Faites cuire 20 à 22 minutes (18 minutes pour moi). J'ai ensuite coupé le gâteau en 16 parts.