

Brownies à la noix de coco

Ingrédients :

- . 125 gr de beurre en petits morceaux
- . 90 gr de chocolat noir
- . 90 gr de chocolat au lait
- . 100 gr de sucre
- . 5 cs de coco râpée
- . 2 oeufs bio ou plein air
- . 150 gr de farine

. Coupez le chocolat en morceaux, le beurre aussi, et les mettre au micro onde 3x30 secondes en mélangeant à chaque fois .

. Quand le chocolat est fondu, incorporez les oeufs blanchis avec le sucre , mélangez , ajoutez la farine .

. Ajoutez la coco râpée et mélangez.

. Versez ce mélange dans un plat allant au four, il ne faut pas que le volume soit trop épais s'est un brownies !

. Enfournez 30 minutes à 180° th 6.

. Il faut attendre qu'il ait refroidi avant de le couper en petits carrés (pour éviter les dégâts !).

