



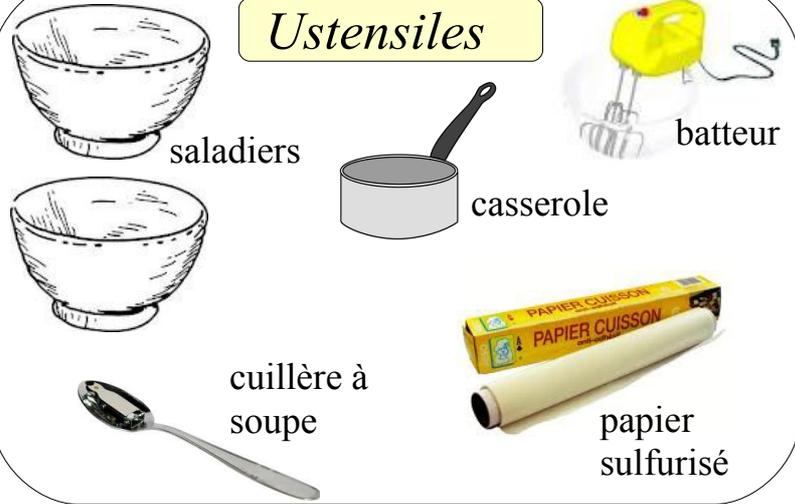
Brownies au chocolat et aux framboises

n°1

Ingrédients

- 250g de chocolat blanc
- 75g de beurre
- 125g de sucre en poudre
- 2 gros œufs battus
- une cuil. à café d'extrait de vanille
- 150g de farine
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel
- 150g de framboises

Ustensiles



1 Préchauffe le four à 180°C.
Beurre le fond du moule et
recouvre-le de papier
sulfurisé.

2 Mets 175g de chocolat dans
un saladier. Fais-le fondre
sur une casserole d'eau
frémissante, puis laisse-le
refroidir quelques instants.

3 Dans l'autre saladier,
fouette au batteur électrique
le beurre et le sucre jusqu'à
l'obtention d'un mélange
mousseux. Ajoute les œufs et
l'extrait de vanille en
continuant de fouetter, puis
incorpore le chocolat fondu.

4 Tamise la farine et le sel
sur la préparation, puis
incorpore doucement les
morceaux de chocolat
restants et les framboises.

5 Dépose des cuillerées du mélange dans le moule en veillant à bien
remplir les coins et égalise la surface avec la cuillère.
Faire cuire le gâteau au four pendant 30 à 35 minutes, puis laisse-le
refroidir. Démoule-le et coupe-le en carrés.