

Brownie à l'Ovomaltine®



Un gâteau express qui demande peu d'ingrédients (seulement trois !) qui est super gourmand et régressif ça vous tente ?! Voici un brownie à l'Ovomaltine® que j'avais réalisé pour les collègues de ma mère et qui a énormément plus. Bien moelleux, avec une croûte légèrement croustillante ce gâteau est fait pour les gourmand de chocolat ! ;)

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

230g d'Ovomaltine®

4 oeufs

180g de farine

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez l'Ovomaltine® avec les oeufs.

Ajoutez la farine et mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé ou beurré.

Enfournez pour 15-20min. Laissez complètement refroidir le brownie avant de le démouler et de le découper en carrés.