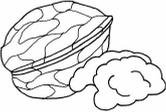
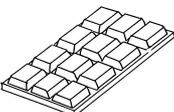


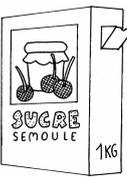
BROWNIE AUX NOIX

Ingrédients :

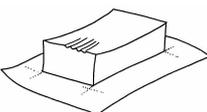
200gr de 

4 

200gr de 

100gr de 

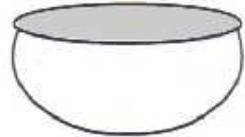
75gr de 

125gr de 

75gr de 

Un demi sachet de 

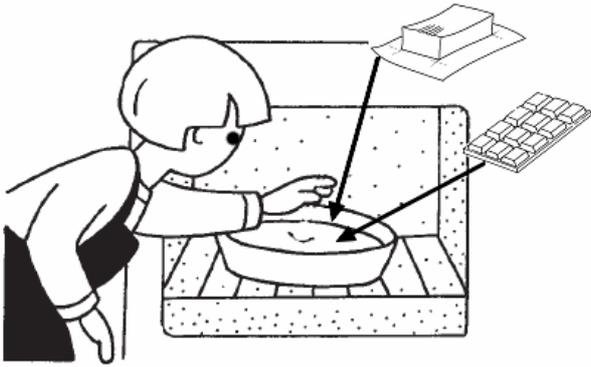
Ustensiles :

 Un saladier

 Une cuillère

 Un moule

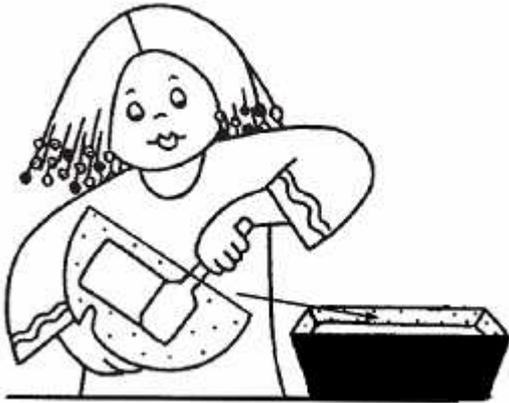
 Un four



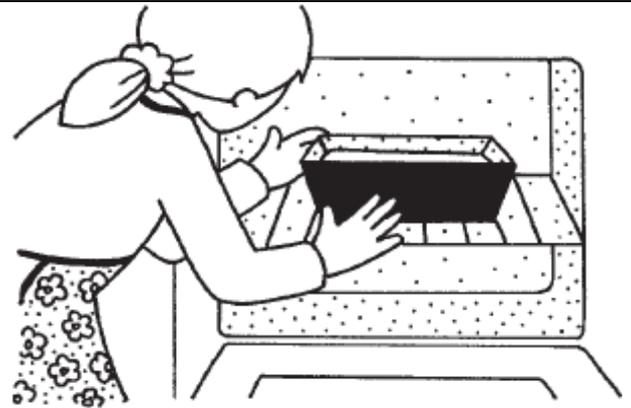
1. Faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au four à micro-ondes.



2. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la poudre d'amande. Incorporer le chocolat et le beurre fondus. Ajouter la farine, la levure et les noix grossièrement hachées.



3. Verser la préparation dans un moule beurré.



4. Laisser cuire 20 à 25 min au four thermostat 6 (180°C).



5. Laisser tiédir 5 min avant de démouler.

Bon appétit!