






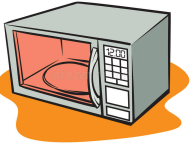
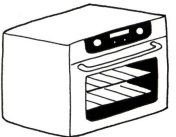
# BROWNIES



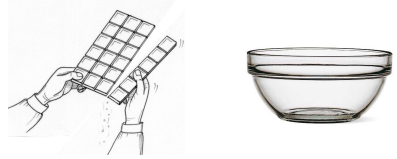




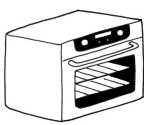
## Ingrédients :

					
125 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	2 cuillères à soupe	50 g de noix ou d'amandes

## Ustensiles :

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
<b>2</b>		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
<b>3</b>		Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois.
<b>4</b>		Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes).
<b>5</b>		Beurre le moule et verses-y le mélange.
<b>6</b>		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.