

## BROWNIE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes + laisser refroidir  
Cuisson: 20 à 40 minutes selon le four

### Ingrédients

340gr beurre  
280gr chocolat noir haché

- Fondre au bain marie

8 œufs  
340gr de sucre en poudre  
1 sachet sucre vanillé

- Travaillé en mousse

150gr farine de riz  
120gr de noisettes moulues  
60gr pépites de chocolats et/ou noix de pecan  
Sucre glacé pour saupoudrer



### Préparation

1. Préchauffer le four à 200°

Beurrer ou huiler un moule carré de 40 cm de côté et le tapisser de papier sulfurisé, en recouvrant des deux côtés.

2. Faire fondre le beurre et le chocolat dans un bol, au bain-marie, en remuant de temps en temps. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

3. Fouetter vigoureusement les œufs, le sucre et la vanille dans un grand bol monter en mousse. Tamiser la farine. Ajouter la préparation au chocolat à celle aux œufs tout en continuant de mélanger. Ajouter ensuite la farine tamisée, les noisettes moulues et les pépites de choco.

4. Verser dans le moule.

un brownie moelleux

- Faire cuire 20 à 25 minutes, piquer avec une fourchette, la fourchette et mouillée de chocolat granuleux.

un brownie plus sec

- Faire cuire 25 à 40 jusqu'à ce que le gâteau (soit craqueler) soit ferme au toucher et piquer avec une fourchette, peu de chocolat doit coller.

Laisser refroidir dans le moule. Lorsqu'il est bien plat et bien refroidi, le couper en carrés. Saupoudrer de sucre glace.

<http://chezarmony.ch eklablog.com/brownie-moelleux-au-chocolat-sans-gluten-a117714928>

