

## Brownie butterscotch



Bon eh bien je croie avoir trouvé le gâteau de l'année je dirais même la tuerie de l'année ! Tout droit tiré du livre "Cheese-cakes, brownies, cookies & Co" de Birgit Dahl-Stern et de Dorian Nieto ! Ce brownie est une vraie merveille. Je suis sûr que vous ne pourrez résister à un brownie complètement caramel ! Ce brownie est encore meilleur le lendemain, il colle encore plus aux doigts ! Le seul petit truc c'est que dans la recette ils disent ne pas hacher les noisettes (ce que j'ai fait) mais elles sont trop grosses, la prochaine fois je les hacherais et je vous conseille d'en faire autant !

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

60g de beurre demi-sel mou

60g de beurre doux mou

360g de sucre vergeoise

1 oeuf

175g de farine

2c. à café de levure chimique

100g de noisettes

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Déposez les noisettes sur une plaque à pâtisserie et enfournez-les pour 5min. Sortez-les du four, laissez-les refroidir et retirez-leur leur peau. Hachez-les puis faites-les torrifier rapidement à sec dans une poêle.

Mélangez longuement à l'aide d'un batteur les beurres et le sucre. Ajoutez l'oeuf et mélangez, puis ajoutez la farine ainsi que la levure et mélangez encore. Ajoutez pour finir les noisettes hachées.

Versez la préparation dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Enfourez pour 35min. Le brownie est cuit quand vous plantez un couteau au centre et que ce dernier ne ressort pas entièrement propre, un brownie devant rester moelleux.

Laissez bien refroidir avant de démouler, de découper en gros carrés et de déguster.