



Brownies



Ingrédients :

1/3 cup huile tournesol
 $\frac{3}{4}$ cup d'eau
 $\frac{3}{4}$ cup de sucre
1 œuf
 $1 + \frac{1}{4}$ cup de farine
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café rase de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café rase de bicarbonate de soude
1 sachet de sucre vanillé
150g de chocolat noir coupé en petits morceaux
 $\frac{1}{3}$ cup de noix ou amandes



Temps de préparation et cuisson : 60 mn

Déroulement :

1. Préchauffer le four Th 6 - 180°
2. Chauffer l'huile et 2 carrés de chocolat quelques minutes, juste pour faire fondre le chocolat, soit au four, soit au bain-marie ;
3. Ajouter l'eau, le sucre, l'œuf, la farine, le sel, le bicarbonate de soude et le sucre vanillé. Battre ;
4. Verser dans un plat recouvert d'une feuille de cuisson (20cm x 30cm environ ;
5. Parsemer avec les morceaux de chocolat et de noix ;
6. Cuire au four pendant 35-40 minutes.

Bon appétit !

C'est la recette de Denyse, une collègue d'origine anglaise.

1 cup = un verre de 20 cl