

Brownies *(Jacqueline)*

200 gr de chocolat riche en cacao
100 gr d'amandes effilées
150 gr de beurre
150 gr de sucre en poudre
3 œufs
50 gr de farine



Faire fondre le chocolat au bain-marie

Laisser tiédir

Faire dorer les amandes à la poêle à sec

Laisser refroidir et les briser grossièrement entre les doigts

Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, remuer le mélange pour qu'il devienne crémeux

Ajouter les œufs 1 à 1, en alternant avec la farine et enfin le chocolat fondu et les mandes grillées

Verser la pâte dans un grand moule beurré et fariné

Cuire à four modéré (25 minutes - 160°), la pâte doit rester moelleuse

Laisser refroidir et découper en carré

A cuire dans un grand plat carré, ou rectangulaire

Petits gâteaux de 2cm d'épaisseur environ