



Recette de Brownie aux noix du Brésil

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 80g de farine• 150g de sucre• 175g de beurre mi-salé• 200g de chocolat noir• 80g de noix du Brésil en morceaux• 4 oeufs moyens• 1 c à soupe de sirop d'érable• 1 c à thé rase de levure chimique	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Préchauffez votre four à 350 F.• Faites fondre le chocolat dans un bain marie jusqu'à consistance lisse.• Dans un bol, mélangez le beurre, le sucre et le sirop d'érable jusqu'à consistance homogène.• Ajoutez au mélange les oeufs un par un en mélangeant constamment.• Ajoutez le chocolat fondu en mélangeant.• Ajoutez ensuite la farine et la levure.• Pour terminer, incorporer les noix du Brésil et mélangez doucement.• Versez le tout dans un moule.• Déposez au four et laissez cuire environ 20 minutes. <p>À la sortie du four, laissez reposer avant de servir.</p>

