



# BROWNIES

## Préparation

### Ingrédients

65g de noisettes  
200g de chocolat noir  
200g de beurre  
3 œufs  
250g de sucre  
65g de cacao  
65g de farine  
100g de chocolat blanc

1. Rôtissez les noisettes sur une plaque au four pour 20 minutes à 120°C.
2. Mélangez fréquemment pour éliminer l'humidité. Laissez refroidir et cassez-les en grands morceaux.
3. Faites fondre le chocolat cassé avec le beurre au bain-marie.
4. Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu et le beurre fondu et mélangez avec une spatule.
5. Ajoutez enfin la farine et le cacao et incorporez. Versez le mélange dans une moule beurré.
6. Mettez les noisettes sur le mélange et enfournez pour 25 minutes à 170 °C.
7. Laissez refroidir. Démoulez le gâteau. Versez le chocolat blanc et découpez en parts individuelles.