

BROWNIE

DE ST-VALENTIN



Ingrédients :



200g de chocolat



180g de beurre



3 oeufs



100g de sucre blanc



150g de fruits secs



50g d'huile



110g de farine



150g de cassonade

Mode de préparation :



1. Faire fondre le chocolat et le beurre, au bain-marie ou doucement au micro-onde.
2. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
3. Mélanger les deux préparations.
4. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau.
5. Faire la même chose avec la farine tamisée.
6. Concasser les fruits secs et les ajouter à la préparation.
7. Verser le tout dans un moule et enfourner pour 30 minutes à 170°C.

Pour que votre brownie soit encore plus gourmand, servez-le avec une boule de glace, des fruits rouges, du chocolat fondu, une crème anglaise, ...

8 portions

Pour 1 part :
675 kcal

Pour 1 part :
8g de prot

Réalisé par le service diététique

