

Moulin Fritz
Meuniers depuis 1827



à Soufflenheim

FARINE DE BLE T45

**BROWNIES AU BEURRE SÂLÉ
& NOIX**

INGREDIENTS POUR 1 BROWNIE:

- 200g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier
- 150g de sucre roux
- 200g de chocolat noir corsé
- 100g de farine Type 45
- 4 œufs entiers
- 150g de cerneaux de noix

Un moule carré ou rectangulaire de 20cm de côté minimum

INSTRUCTIONS :

- Faites chauffer le four à 180°C.
- Beurrez un moule carré d'environ 20 cm de côté et tapissez-le de sucre.
- Faites fondre le chocolat au bain marie et ajoutez le beurre aux cristaux de sel de mer.
- Mélangez le sucre et les œufs. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez la farine T45 en pluie fine.
- Incorporez ensuite le chocolat fondu avec le beurre. Mélangez rapidement mais avec délicatesse.
- Ajoutez les cerneaux de noix hachés grossièrement au préalable.
- Versez la pâte dans le moule beurré et sucré. Disposez quelques cerneaux de noix sur le dessus de la pâte.
- Faites cuire 25 à 30 minutes environ. Le dessus doit être croustillant et l'intérieur doit rester moelleux.
- Laissez refroidir avant de démouler. Découpez le brownie en rectangles de 5 à 6 cm de long sur 3 à 4 cm de large.