

Brownie au Toblerone

Pour 6/8 personnes (tout dépend si ce sont des gourmands!...)

- 200g de Toblerone
- 3 oeufs
- 100g de sucre
- 125g de beurre
- 70g de farine



1. Préchauffez le four à 150°C. Beurrez votre moule.
2. Faites fondre la moitié du beurre.
3. Mélangez le beurre fondu et le sucre. Ajoutez les oeufs et la farine d'une traite. Bien mélangez.
4. Chauffez le Toblerone au bain-marie avec l'autre moitié du beurre.
5. Ajoutez le Toblerone fondu à la pâte. Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 25min.
6. Le Brownie est meilleur le lendemain. Alors retenez-vous de le manger tout de suite!