



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Brownies de tous les jours de Nigella Lawson



INGREDIENTS :

150 g de beurre doux
300 g de sucre muscovado (ou de sucre roux)
75 g de cacao en poudre (Van Houten)
150 g de farine
1 càc de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
4 œufs
1 càc d'extrait de vanille
environ 150 g de chocolat au lait, coupé en morceaux

PREPARATION :

Préchauffer le four à 190°C. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre à feu doux.

Lorsque le beurre est fondu, ajouter le sucre en mélangeant doucement à l'aide d'une cuillère de bois pour le dissoudre dans le beurre fondu.

Tamiser ensemble le cacao, la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter le mélange dans la casserole. Lorsque tout est mélangé (la préparation sera très sèche et pas homogène), retirer du feu.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec l'extrait de vanille et les incorporer dans la pâte à brownies. Bien mélanger.

Incorporer les morceaux de chocolat et verser rapidement le mélange dans le moule carré de 25 X 25 cm, recouvert de papier cuisson. Cuire dans le four préchauffé de 20 à 25 minutes.

Transférer le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le faire refroidir avant de le couper en morceaux. Vous pouvez les recouvrir de sucre glace.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>