

# Brownie

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 9 pers.
Préparation | 15 min
Cuisson | 25 min

## INGRÉDIENTS

- 150 g de sucre (100 g de cassonade + 50 g de sucre)
- 50 g de farine
- 100 g de farine de sarrasin
- 150 g de beurre
- 1 cuil à café d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 100 g de fruits secs

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre.
Dans le bol de votre robot muni du fouet ou dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre, la vanille.
Incorporez le chocolat fondu mélangé au beurre.
Ajoutez le bicarbonate, le sel, la farine. Bien mélangez.
Hachez les noix puis ajoutez à la pâte. Réservez quelques noix.
Versez la préparation dans un moule chemisé de 20 cm. Parsemez de noix restante.
Enfournez pour 25 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.