



RÉAUTÉ CHOCOLAT

Brownie au caramel

👤 12 personnes ⌚ 15 min de préparation + refroidissement
📅 Cuisson 30 min



- 170 g de pépites de chocolat au lait ou caramel
- 80 g de beurre
- 90 g de sucre
- 4 œufs
- 80 g de farine
- 100 g de noix grossièrement concassées

- **Faites fondre** les pépites de chocolat au lait au caramel et le beurre au bain-marie.
- **Versez** le sucre puis ajoutez les œufs en les incorporant un par un.
- **Tamisez** la farine puis incorporez-la en continuant de mélanger. Ajoutez les noix.
- **Préchauffez** le four à 180°C. Beurrez un moule rectangulaire, versez la pâte.
- **Faites cuire** pendant 25 minutes environ.
- **Laissez refroidir** avant de couper en petits carrés et de servir.

RÉAUTÉ
CHOCOLAT