

# Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

*Pour 6/8 personnes :*

- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de farine**
- **2 œufs**
- **125 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **100 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)**
- **1 noix de beurre (pour le moule)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.
3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.
4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu'elles soient bien réparties.
6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez également rajouter des cerneaux de noix, des noisettes ou encore des noix de pécan. ☐  
Incontournable à l'heure du goûter ou du dessert, ce délicieux brownie aura beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

