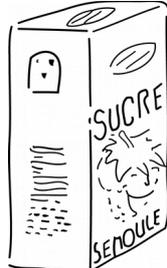
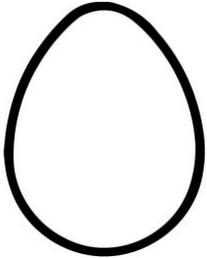
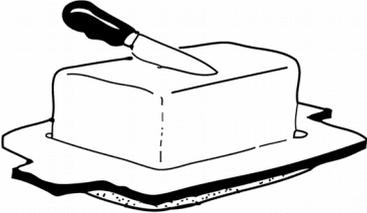
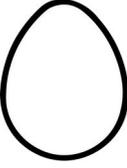


# BROWNIE aux NOISETTES

Ingrédients :

		
100g de CHOCOLAT NOIR	150g de SUCRE	100g de FARINE
		
2 OEUFS	125g de BEURRE	40g de NOISETTES

 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>					
					
Préchauffer le FOUR à 180° (1h 6)	Faire fondre à feu doux le BEURRE et le CHOCOLAT dans une CASSEROLE	Ajouter successivement le SUCRE, les OEUFS et la FARINE			

		
	 	 <p><small>© Can Stock Photo - csp8958399</small></p>
<p>Casser les NOISETTES en morceaux puis incorporer- les à la pâte</p>	<p>Beurrer un plat rectangulaire. Verser la pâte dedans</p>	<p>Faire cuire 20 minutes <i>(Pour savoir si le BROWNIE est cuit plonger un cure dent au centre du gâteau. Celui-ci doit ressortir propre)</i></p> <p>Puis laisser refroidir</p>
	<p>Il ne reste plus qu'à le déguster</p> <p>BON APPETIT</p>	
<p>Couper le brownie en petits carrés</p>		