

Brownie chocolat noix



Ingrédients nécessaires

lait : 4cl
noix : 120g
farine : 60g
chocolat : 1 tablette(s)
œuf : 3
beurre : 100g
sucre blanc : 100g

Préambule

Un brownie est un gâteau au chocolat qui est originaire d'Amérique et a été inventé en 1893, en Illinois. Depuis, la recette a eu tellement de succès que tout le monde cuisine des brownies à travers le monde. Essaie, toi aussi !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Pour commencer, demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, casse les œufs dans un saladier. Ajoute la farine et le sucre.



Etape 2

Mélange bien le tout à l'aide d'un fouet.



Etape 3

Fais fondre le beurre à feux doux dans une casserole ou au micro-ondes.



Etape 4

Ajoute le beurre fondu dans le saladier et mélange.



Etape 5

Fais fondre le chocolat à feux doux avec le lait, sans cesser de remuer.



Etape 6

Ajoute le chocolat fondu au mélange précédent. Remue bien au fouet.



Etape 7

Ajoute ensuite les noix et mélange avec une cuillère.



Etape 8

Verse la pâte dans un moule et demande à un adulte de faire cuire le brownie pendant 20 minutes à 180°C.



Etape 9

Et voilà, ton brownie est prêt. Déguste-le avec de la crème chantilly ou une boule de glace à la vanille.

