

# Brownies chocolat caramel



## Ingrédients nécessaires

chocolat blanc : 50g  
caramel au beurre salé : 6  
noix : 50g  
farine : 50g  
sucre blanc : 20g  
beurre : 60g  
chocolat : 120g  
extrait de vanille : 1cc  
œuf : 2

## Préambule

Envie d'un petit dessert qui fond dans la bouche et réchauffe le cœur ? Pourquoi pas un brownie ? Ce petit gâteau américain aux noix et au chocolat en ravira plus d'un. Viens voir comment le cuisiner !

### 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

Fais fondre le chocolat et le beurre dans une casserole, à feu doux.



## Etape 2

Découpe grossièrement tes noix, ton chocolat blanc et tes caramels. Mélange-les dans un grand saladier.



### Etape 3

Casse les œufs et mélange-les avec le sucre et la vanille. Si tu n'as pas d'extrait de vanille, tu peux utiliser de la vanille en poudre à la place.



### Etape 4

Ajoute le chocolat fondu et le beurre fondu au mélange précédent. Remue bien.



### Etape 5

Rajoute la farine et remue une fois encore.



### Etape 6

Ajoute ton chocolat blanc, tes noix et tes caramels au mélange chocolaté.



### Etape 7

Remplis de petits moules de ta pâte. Puis enfourne tes gâteaux à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Fais-toi aider d'un adulte pour cette étape.



### Etape 8

Lorsqu'ils sont cuits, sors les gâteaux du four avec l'aide d'un adulte. Laisse-les un peu refroidir et démoule-les. C'est prêt ! Bonne dégustation !

