

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Brownies aux noix de pécan

Ingrédients pour 16 parts

175g de chocolat noir, 100g de beurre (+ pour le moule à manqué carré), 2 oeufs, 125g de sucre en poudre, 130g de farine, 5g de levure chimique, 125g de noix de pécan (+ quelques cerneaux de noix pour la décoration), du cacao amer.

Préparation

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre dans le micro-ondes. Ensuite, lissez bien le tout.

Concassez les noix de pécan.

Cassez les oeufs dans un saladier et fouettez-les avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez aux oeufs le chocolat, la farine tamisée, la levure et, en dernier lieu, les noix. Mélangez l'appareil.

Beurrez le moule carré et saupoudrez le de cacao amer afin de faciliter le démoulage.

Versez l'appareil dans le moule et décorez la préparation avec quelques cerneaux de noix de pécan, puis enfournez 20 minutes à 175°C.

Attendez que le brownie soit refroidi pour le démouler.

Bon appétit!

.