Défi pâtisserie par Chloé et Emma

**Brownie**

Ingrédients

Une tablette de chocolat pâtissier

Noisettes et/ou noix

150 gr de beurre

150 gr de sucre

3 œufs

60 gr de farine

Sucre vanillé ou quelques gouttes de vanille liquide

sel

Pour décorer : du sucre glace (Astuce : le sucre glace se fabrique tout simplement en mettant quelques morceaux de sucre dans un mixer pendant quelques minutes et c’est parti pour du sucre glace tout fin et tout blanc comme de la neige !)

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu très doux. Pendant ce temps battre les œufs et le sucre pour que cela devienne blanc, puis ajoutez la farine, le sucre et ajoutez le chocolat fondu et surtout rajouter des noix et des noisettes…préparée par la petite sœur !

Au four pendant grand maximum 15 min.

Bonne dégustation