# BROWNIES AU CHOCOLAT

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 15 mn**

**Repos : 30 mn**

**4 à 6 personnes**

- 100 g de chocolat noir
- 65 g de sucre
- 80 g de beurre + 1 noix pour le moule
- 35g de farine
- 2 œufs
- 1 pincee de cannelle
- 60 g de cerneaux de noix

1. Prechauffer le four à 180 degrés faites fondre le chocolat noir en morceaux au bain-marie ou dans le four micro-ondes attention: faites le juste fondre, pas besoin de trop le faire chauffer.
2. Dans un saladier mélanger le sucre avec le beurre ramolli incorporer ensuite la farine, les œufs, la cannelle, le chocolat fondu puis les cerneaux de noix.
3. Beurrer le moule est versée la pâte dedans enfourner et laisser cuire pendant 15 minutes laisser refroidir pendant 30 minutes avant de déguster.

**LES CONSEILS DE NINA :** Les brownies sont fragiles au démoulage et à la découpe beurrez et fariné le moule en renversant le surplus de farine. Sinon choisir un moule en silicone.