



BROWNIES MOELLEUX AU CHOCOLAT

A partager entre amis...

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un grand bol avec le beurre coupé en morceaux. Faites fondre au bain-marie, mélangez avec un fouet et ajoutez l'huile de noisette.

Dans un autre bol, fouettez les œufs, le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, puis ajoutez le mélange de chocolat.

Ajoutez alors le bicarbonate, le sel et la farine. Mélangez, il faut que ce soit homogène.

Hachez les noix grossièrement, et ajoutez-les à la préparation.

Versez dans un moule beurré et saupoudrez avec un peu de noix que vous avez gardé. Enfournez 25 minutes au four.

Bonne dégustation !

Huilerie
VERNOILAISE

L'Huile de noisette

Pour 8 pers
150g de sucre
150g de farine
100g de beurre
50g d'huile de noisette
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs
200g de chocolat noir à pâtisser
1 pincée de bicarbonate et 1 pincée de sel
100g de fruits secs (noix, noisettes, noix de pécan...)

Les Bienfaits :

Peau

-aide à lutter contre les imperfections de votre visage, les boutons et les points noirs

Recette pour le visage

. Faites pénétrer une légère couche d'huile de noisette sur votre visage en effectuant de petit mouvement circulaire et en insistant bien sur les zones à problèmes.

HUILERIE VERNOILAISE

ZA des Doués
49390 Vernuil le Fourrier
02-41-51-51-26

www.huilerie-vernoilaise.com

Tél : 02 41 51 51 26