

## Recette des brownies

200g de chocolat noir, 150g de beurre mou (ou fondu), 150g de sucre, 125g d'amandes concassées, 50g de farine, 2 pincées de cannelle, 3oeufs.

Allumer le four thermostat 4 ou 150 degrés (moi je mets 180).

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre et la cannelle.

Ajouter les œufs un par un sans cesser de remuer.

Ajouter la farine en 3 fois après chaque œuf.

Verser le chocolat fondu dans le saladier en remuant vivement.

Ajouter les amandes.

Mettre la préparation dans un moule beurré.

Faire cuire 15 mn dans un four préalablement chauffé à 150 degrés.

Quand le gâteau est cuit le dessus doit être croustillant et le cœur fondant. Bien surveiller la cuisson.

Laisser refroidir dans le moule.

Bonne dégustation !