



Brownie Noir sans Chocolat

INGRÉDIENTS

Pour un moule carré de 25 cm x 25 cm

250 g de beurre mou

1 tasse de sucre (180 g)

4 oeufs (à temp. ambiante)

1 cc d'arôme vanille

1 tasse de farine (130 g)

1 tasse de cacao (80 g)

$\frac{1}{2}$ cc de levure chimique

$\frac{1}{2}$ cc de sel

Facultatif: 1 tasse de noix
concassées (100 g)

CONSERVATION

Température ambiante: 3 jours

Réfrigérateur: 1 semaine

Congélateur: 3 mois

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique. Beurrez et farinez le moule.
2. Dans un grand saladier, fouettez le beurre mou, le sucre et les oeufs pendant 2 minutes.
3. Ajoutez l'arôme vanille, la farine, la levure chimique, les noix (facultatif), le sel et le cacao. Mélangez soigneusement avec une maryse pour obtenir une pâte homogène, sans traces de beurre.
4. Versez la pâte dans le moule et égalisez la surface avec la maryse.
5. Enfournez dans le four préchauffé et faites cuire le brownie pendant 15 minutes.
6. Laissez le gâteau tiédir, découpez-le en carrés et RÉGALEZ-VOUS 😋!