



Brownies aux deux guimauves

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

200 g de chocolat noir

125 g de beurre

100 g de sucre

50 g de guimauves roses

50 g de guimauves blanches

50 g de farine

4 œufs

1.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

2.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

3.

Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange homogène.

4.

Lorsque le mélange chocolat/beurre est fondu,versez-le dans la préparation œufs/sucre. Mélangez bien.

5.

Ajoutez ensuite la farine puis les guimauves coupées en petits morceaux.

6.

Versez la pâte dans un moule à brownie beurré.

7.

Enfournez pendant 20 min.

8.

Laissez refroidir avant de démouler.

9.

Découpez en parts égales. Dégustez.