



Gâteaux et desserts au chocolat
Brownie au nutella



2h30 **10 min** **20 min** **2h** **493**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
brownie**

200 g **Pâte à tartiner**
100 g **Farine**
100 g **Noisette(s)
entière(s)**
70 g **Beurre**
50 g **Sucre roux**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Concasser grossièrement les noisettes.
- 2 Pour donner plus de saveur aux noisettes, les faire griller pendant quelques minutes à sec dans une poêle.
- 3 Faire fondre le beurre.
- 4 Réchauffer le Nutella au bain-marie.

Étape 2

Préparation du brownie

- 1 Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre et le beurre.
- 2 Ajouter la farine, une pincée de sel et le Nutella.
- 3 Ajouter les noisettes et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson et dressage du brownie

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Beurrer un moule et verser la préparation.
- 3 Faire cuire pendant 20 minutes.

4 Laisser refroidir pendant au moins deux heures. Puis couper le brownie en carrés et déguster.