

BROWIE MOELLEUX AU NUTELLA



LES INGRÉDIENTS

- 280g de chocolat noir
- 170g de beurre
- 245g de sucre
- 150g de Nutella
- 3 œufs + 1 jaune d'œuf
- 1 cuill. à café de vanille liquide
- 96g de farine
- 25g de poudre de cacao non sucré
- ¼ de cuill. à café de sel

RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C et préparez un moule de 20x20 cm.
2. Faites fondre le beurre (170g) et le chocolat noir haché (280g) dans un bol au micro-ondes par période de 30sc en mélangeant entre chaque.
3. Laissez refroidir le mélange chocolat-beurre et ajoutez le Nutella (150g).
4. Dans un bol, battez les 3 œufs et le jaune avec le sucre (245g) au batteur électrique pendant environ 3 minutes. Le mélange doit augmenter de volume, blanchir et mousser.
5. Ajoutez l'extrait de vanille (1cuill). Incorporez ensuite le mélange chocolat-beurre-Nutella avec une spatule.
6. Tamisez la farine (96g), le cacao (25g) et le sel (1/4 de cuill) et mélangez délicatement pour incorporer le tout.
7. Versez la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné ou chemisé avec un papier sulfurisé. Enfournez pour 35-40 minutes selon votre four. Des miettes doivent rester accrochées pour garantir un bon moelleux.