

BROWNIES AU CHOCOLAT BLANC



Ingrédients :

140 g de beurre

4 œufs

340 g de sucre

1 cc d'extrait de vanille

1 pincée de sel

80 g de cacao en poudre

140 g de farine

100 g de chocolat blanc en morceaux

1 moule 25 x 25 x 5 cm. tapissé d'aluminium beurré

- Préchauffez le four à 170°.
- Faites fondre le beurre et laissez refroidir. Travaillez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le beurre et la vanille.
- Tamisez ensemble le sel, le cacao et la farine puis incorporez-les à la préparation. Mélangez, ajoutez les morceaux de chocolat blanc. Versez la pâte dans le moule. Mettre à cuire 40-45 min. (en fin de cuisson la pointe du couteau ne doit pas ressortir complètement sèche).
- Sortez le gâteau serti de sa feuille d'aluminium et posez-le sur une grille, une fois refroidi découpez en 16 parts.