

# Brownies Mélissa



**Pour 4 personnes**

 **15 minutes**

 **20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**2 œufs**

**100 g sucre en poudre**

**100 g chocolat pâtissier**

**100 g de beurre**

**50 g de farine Mélissa**

- 1** - Mélanger les œufs entiers avec le sucre et la farine Mélissa.
- 2** - Faire fondre le chocolat avec le beurre.
- 3** - Écraser (concasser) grossièrement des noix (ou des amandes ou des noix de pécan). Mélanger le tout.
- 4** - Beurrer un moule puis verser dans le moule.
- 5** - Mettre au four (préchauffé 10 mn) à thermostat 6/7 (200°C) pendant 15 à 20 mn, selon le moelleux souhaité (le gâteau est cuit quand le dessus se crevasse).

