



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Bill Chabaud



Brownies chocolat blanc
chouchou-coco

Type plat : Dessert

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 50 mn

Cuisson : 30 mn

> Ingrédients

- 100 g de beurre ramolli
- 200 g de chocolat blanc
- 120 g de noix de coco râpée
- 80 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 oeufs
- 150 g cacahuète «chouchou»

> Préparation

- Beurrer et fariner un moule à gâteau carré de 20 cm de côté.
- Mélanger le beurre ramolli et le sucre.
- Ajouter un oeuf, mélanger, puis ajouter la farine. Ajouter le 2ème oeuf et remélanger.
- Faire fondre le chocolat blanc avec un peu de lait au micro-ondes. Ajouter le chocolat fondu au mélange précédent et ajouter la noix de coco râpée et les chouchous. Bien mélanger.
- Verser le mélange dans le moule.
- Cuire au four pendant 30 mn à 180°C.
- Sortir le gâteau du four et laisser refroidir quelques minutes.
- Le démouler une fois refroidi.