

Brownies aux chamallows



Pour 12 brownies

 15 minutes

 20 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

80 g de chamallows

200 g de chocolat à pâtisser

150 g de beurre mou

150 g de sucre en poudre

4 œufs

120 g de farine

1 - Commencer par préchauffer le four th 6. Ensuite couper en quatre les chamallows avec des ciseaux.

2 - Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Puis mélanger le beurre avec le sucre et ajouter un à un les œufs en mélangeant bien à chaque fois.

3 - Ajouter la farine tamisée, puis le chocolat, et enfin les chamallows.

4 - Verser dans un moule tapissé de papier sulfurisé, et au four pour 20 min.

5 - À la sortie du four, déposer le moule dans un bain d'eau glacé (comme ça le dessus est croustillant tandis que l'intérieur reste moelleux).

Remarques

Après on peut varier les plaisirs, mettre des fraises tagadas, rajouter des pépites de chocolat blanc...

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.