

Kit brownie express !

Ingrédients

- 100g de farine blanche
- ½ cuillère à café de sel fin
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 200g de sucre cassonade
- 80g de cacao non sucré
- 90g de chocolat concassé
- 3 œufs
- 120g de beurre

Matériel

- 1 bocal de 50 cl
- Des rubans et 1 étiquette pour la décoration



Préparation

- Mélanger la farine avec le sel et la levure
- Versez les ingrédients dans le bocal en respectant l'ordre suivant : farine, cacao, cassonade, chocolat concassé, en veillant à les disposer en couches distinctes
- Fermez le bocal, c'est prêt !
- Pour finaliser les brownies : préchauffez le four à 180°C
- Versez le contenu du bocal dans un saladier et mélangez 120g de beurre fondu + 3 œufs légèrement battus
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Versez dans un moule et enfournez 20 minutes
- C'est prêt, miam !

