

# BROWNIES AUX CHAMALLOWS



## INGREDIENTS

90 g de beurre mou



2 œufs



225 g de sucre



120g de chocolat noir



90 g de farine



150g de mini chamallows



50g d'amandes



## ETAPES DE LA RECETTE

1- Concasser grossièrement les amandes.

2- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde avec 2 cuillères à soupe d'eau.

3- Ajouter le beurre et laisser refroidir.

4- Pendant ce temps, battre les œufs et ajouter au chocolat.

5- Incorporer la farine en mélangeant rapidement.

6- Incorporer les amandes et les chamallows.

7- Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.

8- Enfourner 30mn th 6.