

Brownies de l'ombre

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de beurre + un peu pour le moule
- 250 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de farine tamisée
- Sucre glace
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, mettre le beurre à fondre à feu très doux. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Etape 2

Casser le chocolat en carrés, les ajouter au beurre, toujours à feu très doux, puis laisser fondre. Attention, le chocolat ne doit pas cuire ! Ôter la casserole du feu quand tout est fondu.

Etape 3

Dans un saladier, mélanger les oeufs et les sucres, puis incorporer le chocolat fondu. Bien remuer. Ajouter la farine peu à peu et 1 pincée de sel
puis mélanger pour qu'il n'y ait aucun grumeau.

Etape 4

Beurrer légèrement un moule carré de 20 cm
et verser la préparation dedans. Enfourner 15 à 20 minutes.
Pour vérifier si votre brownie est cuit, glisser dedans la lame d'un couteau : si elle ressort propre, vous pouvez éteindre le four et sortir votre gâteau. Le laisser refroidir au réfrigérateur 2 heures avant de le couper en carrés.

Etape 5

Créer des pochoirs en forme de personnages d'Halloween, puis, les poser sur les brownies et saupoudrer le tout généreusement de sucre glace.