

Brownie au chocolat de Pâques

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat de Pâques (lapin, oeuf, etc)
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 5 oeufs

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Bien lisser la préparation.

Etape 3
Dans un récipient, fouetter les oeufs avec le sucre et remuer jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse.

Etape 4
Beurrer et fariner un moule rectangulaire. Verser la préparation et enfourner 30 minutes.

Etape 5
Retirer du four, laisser refroidir et découper le gâteau en petits carrés.

Etape 6
Prendre un oeuf de Pâques, faire chauffer la lame d'un couteau puis couper délicatement le haut de l'oeuf. Déposer les morceaux de brownie à l'intérieur.