



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.

