

6 personnes - Préparation en 20 min - Cuisson 30 min

BROWNIE CHOCOLAT FRAMBOISE



Le vin : Méthode traditionnelle rosé

Ingédients

- 100g de beurre
- 150g de chocolat
- 120g de sucre
- 80g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100g de framboises

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.
- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la vanille, le chocolat fondu et la farine et bien mélanger.
- Ajouter les framboises et mélanger délicatement pour ne pas broyer les framboises.
- Verser la préparation dans un moule beurré ou recouvert de papier cuisson.
- Enfourner 30 minutes, le dessus du brownie doit être craquelé pour le côté croustillant et l'intérieur encore bien moelleux.
- Laisser refroidir avant de démouler et de servir.