

# les recettes d'Alice

## Brownies aux cacahuètes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

100 gr de beurre	100 gr de farine
125 gr de beurre de cacahuète	150 gr de sucre
175 gr de chocolat	75 gr d'amande effilées
7 cl de crème liquide	
3 oeufs 10 gr de cacao	

### Matériel nécessaire

1 moule à brownies

### Préparation et réalisation

- 1- Faire fondre au bain-marie 75 gr de chocolat et le beurre.
- 2- Battre les œufs et le sucre et les ajouter au mélange précédent. Incorporer 75 gr de beurre de cacahuète, la crème, la farine, le cacao, les amandes et verser le moule tapissé de papier sulfurisé.
- 3- Cuire 25 min à 170°.
- 4-Faire fondre 100 gr de chocolat et y ajouter 50 gr de beurre de cacahuète. Lorsque le brownies est froid étaler cette préparation dessus et laisser durcir.

### Conseils et astuces

Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients comme des pépites de chocolat, des noix, noix de cajou ect...

Alice Délice

