

2016

Avril

25 + 15 + 15 + 5 !
A W!

LUNDI  **MARDI**

TOP!

BROWNIES CHOCOLAT PRALINÉ-SNICKERS

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn
Pour 6 personnes

- 6 Snickers
- 200 g de chocolat praliné pâtissier
- 50 g de chocolat blanc pâtissier
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 150 g de beurre
- 3 œufs

Préchauffez votre four à 175 °C. À feu doux, faites fondre le beurre avec les morceaux de chocolat. Ajoutez-y les œufs, mélangez bien, puis incorporez le sucre et la farine. Versez la préparation dans un plat. Coupez les Snickers en 4 et enfoncez-les dans la pâte. Faites cuire 25 mn environ. Laissez refroidir avant de découper en carrés.

ou chocolat
fourré au
caramel au
beurre salé
+ amandes et
noisettes
entières