

Brownies NUTELLA

12 BROWNIES

Temps de préparation: 10 MINUTES

Temps de cuisson : 30 MINUTES

Ingrédients:

70g de beurre non salé, ramolli à température ambiante

100g sucre brun clair

2 gros œufs à température ambiante

1 sachet de sucre vanille

370g de Nutella

1/2 cuillère à café sel

90g de farine

Instructions:

Préchauffer le four à 180°C. Tapisser le fond et les côtés d'un moule de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé, en dépassant sur tous les côtés pour soulever facilement les Brownies du moule. Mettre de côté.

Dans un bol, Mixer le beurre à haute vitesse dans un grand bol jusqu'à consistance lisse et crémeuse, environ 1 minute. Ajouter le sucre brun et battre à haute vitesse pendant 1-2 minutes jusqu'à une consistance que la crémeuse. Racler les parois et le fond du bol selon les besoins. Ajouter les œufs et l'extrait de vanille à vitesse moyenne. Ajouter le Nutella et le sel. Mélanger jusqu'à consistance lisse et mousseuse. Racler les parois et le fond du bol selon les besoins. Ajouter la farine, mélanger jusqu'à consistance homogène. Ne pas trop mélanger. Verser la pâte dans le moule préparé.

Cuire les Brownies pour 30 minutes. Vérifier la cuisson. Utiliser un cure-dent ou un couteau qui doit ressortir avec des miettes humides. La cuisson peut être plus ou moins longue en fonction des fours de chacun.

Laissez les brownie refroidir complètement dans le moule situé sur une grille. Vous pouvez le conserver au frigo 2-3 jours. Pour une conservation plus longue, congeler les Brownies jusqu'à 2-3 mois.