



BROWNIES : POUR 20 EMPREINTES MINI MUFFINS



200 g de chocolat noir, 160g de beurre, 160g de sucre, 4 œufs entiers, 80 g de poudre d'amandes, 80 g de noix ou d'amandes ou de noisettes concassées voire même des pistaches.

Préchauffez le four à 200°.

Faites fondre le chocolat au bain marie et ajoutez le beurre en fin de parcours. Quand le mélange est lisse incorporez le sucre, la poudre d'amandes, puis les œufs légèrement battus. Ajoutez enfin les noisettes concassées ou votre autre choix.

Remplissez les empreintes flexipan si possible à l'aide d'une poche à douille. Enfournez entre 10 à 12 min en fonction de votre four !

Démoulez tiède

Vous pouvez remplacer le beurre par la même quantité de purée d'amandes blanches voire même de purée de noisettes, et la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

