

*Doubler la recette*

# Brownies au chocolat

-  10 minutes de préparation  
15 à 20 minutes de cuisson  
Par brownie Pour 16 brownies

- 75 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre fondu à 41 %
- 1 cc d'extrait de vanille
- 50 g de pruneaux dénoyautés coupés finement
- 50 g de chocolats type Maltesers écrasés
- 2 œufs battus 

- 1 Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6) et recouvrez un moule à gâteau carré (19 cm de côté) de papier sulfurisé. Tamisez la farine et le cacao dans une terrine, puis versez le sucre. Ajoutez le beurre, la vanille, les pruneaux, les chocolats et les œufs. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
- 2 Versez dans le moule à gâteau et faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez refroidir 5 minutes, retirez du moule et transférez sur une grille à pâtisserie. Découpez 16 morceaux. Les brownies se conservent 3 jours maximum dans une boîte hermétique.