

Le brownie aux raisins secs



Pour cette recette, il vous faudra :

- 90g de chocolat à pâtisser à 70% de cacao
- 60g de chocolat de dégustation aromatisé aux fruits
- 100g de beurre
- 3 œufs entiers
- 70g de sucre de canne
- 2 bonnes poignées de raisins moelleux

1. Préchauffez le four à 170°-180°
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie.
3. Battez les œufs et le sucre.
4. Mélangez la préparation chocolatée et la préparation aux œufs
5. Ajoutez la farine, et battez pour homogénéiser le tout.
6. Ajoutez les raisins moelleux. Mélangez encore un peu.
7. Versez dans les moules en silicone. Cuire environ 12 min pour garder un cœur fondant, voir un peu coulant. 15 min pour une cuisson uniforme.