# LES BROWNIES DE CLAUDINE

Ingrédients :

200 grammes de chocolat noir
130 gr de sucre
50 gr de farine (+ un peu pour le moule)
150 gr de beurre (plus un peu pour le moule)
4 œufs
125 gr de cerneaux de noix
½ cuillère à café de cannelle (facultatif)

Préchauffer le four à 150° (thermostat 4)
Faire fondre le chocolat au bain-marie
Ajouter le beurre, le sucre, la farine et les œufs entiers, les noix puis éventuellement la cannelle
Verser la préparation dans un moule beurré et fariné, de préférence carré
Faire cuire environ 30 minutes

