



Brownie chocolat blanc et framboises

Ingredients

110g de beurre
100g de sucre
50g de cassonade
2 oeufs
1 cuillère à café d'arôme vanille
165g de farine
100g de chocolat blanc
110g de framboises

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 20cm -

Préchauffer le four à 175°C

Faire fondre le beurre

Hâcher le chocolat blanc et mettre de côté

Mélanger le beurre, le sucre et la cassonade

Incorporer les 2 oeufs

Verser la farine, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter le chocolat hâché et les framboises (congelées ça marche très bien) et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner 35 minutes