

Brownie avec un reste de fromage blanc

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir à 64%
- 125 g de fromage blanc
- 125 g de noix
- 100 g de farine
- 80 g de sucre
- 3 œufs



Préparation

Préchauffer le four th 6 (180°C)
 Décortiquer et concasser finement les noix.
 Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie.
 Lorsque le mélange est bien fondu, retirer la casserole du feu et incorporer le fromage blanc et le sucre.
 Mélanger la préparation de recette de gâteau au chocolat puis laisser refroidir un peu.
 Incorporer alors les oeufs un à un tout en continuant de mélanger.
 Incorporer ensuite la farine et mélanger à l'aide du fouet pour obtenir une pâte bien homogène et sans grumeaux.
 Ajouter les noix concassées
 Faire cuire 20 minutes.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
 Bon appétit !

Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay



Contact :
 Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
 Artois Lys Romane