

# Brownie Chocolat blanc



# INGRÉDIENTS

## BROWNIE CHOCOLAT BLANC



- 125g de farine
- 90g de sucre
- 100g de pépites de  
chocolat blanc
- 1 sachet de levure  
chimique
- 150g de chocolat  
blanc
- 2 œufs
- 80g de beurre

# ÉTAPE 1

Mélangez la farine et la  
levure chimique



# ÉTAPE 2

Dans un second  
saladier, mélangez  
les œufs et le sucre



# ÉTAPE 3



Faire fondre le chocolat  
blanc et le beurre

# ÉTAPE 4

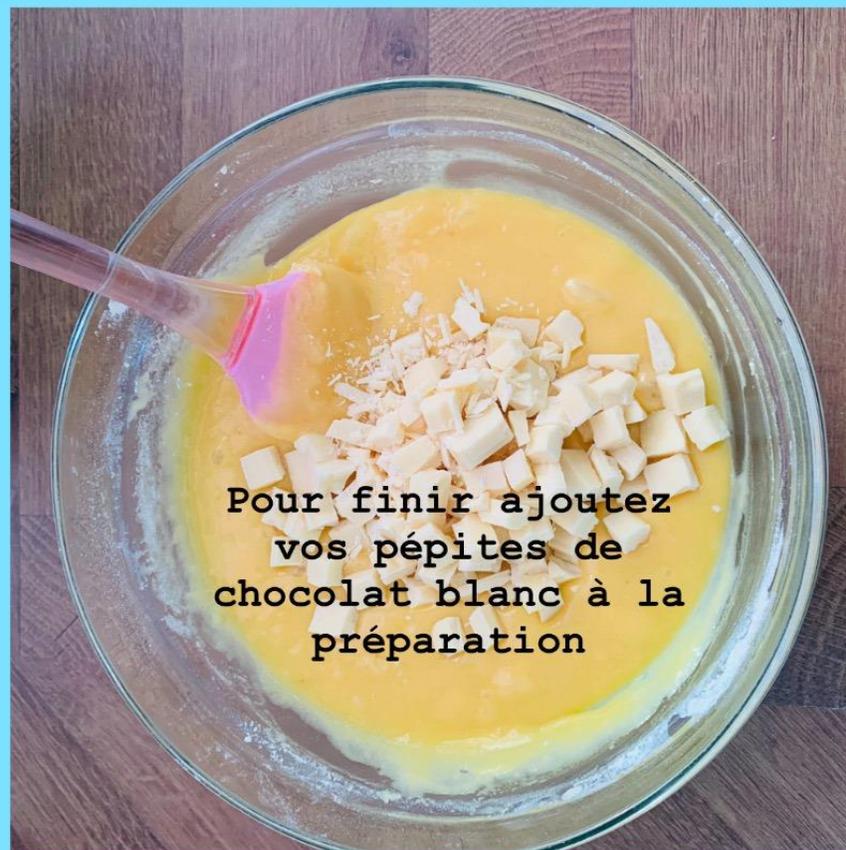


# ÉTAPE 5



Ajoutez ensuite le  
mélange levure/  
farine et mélangez à  
nouveau

# ÉTAPE 6



Pour finir ajoutez  
vos pépites de  
chocolat blanc à la  
préparation

# ÉTAPE 7



Mettez la  
préparation dans un  
moule et cuire 15  
minutes à 180 degrés

# ÉTAPE 8



Sortez du four,  
laissez refroidir et  
décorez comme vous  
le souhaitez!

Bonne dégustation !