



RECETTE Brownie de Noël

4 personnes



Préparation

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou à feu doux. Laisser tiédir, puis ajouter les œufs un à un en mélangeant. Incorporer ensuite le sucre, la farine tamisée et la pincée de sel.
2. Verser la préparation dans un moule de 20 x 20 cm préalablement beurré. Enfourner à 180°C pendant 15 minutes pour obtenir un brownie fondant.
3. À la sortie du four, laisser refroidir légèrement puis découper le brownie en formes de triangles. Décorer chaque pièce avec la pâte à tartiner Pata'choco, des décorations alimentaires de Noël et quelques éclats de bretzel. Pour une touche finale originale, insérer un stick de bretzel afin de former le pied du sapin.

Bonne dégustation 🍪

Ingrédients



200g de chocolat noir



100g de beurre



90g de sucre



3 œufs



50g de farine



1 pincée de sel



Pâte à tartiner



Bretzels



Décoration de Noël
en sucre