

# Brownie de Xocolate CREO



## Ingrédients:

2 Œufs.  
10 gr de Levure.  
50 gr de Farine.  
50 gr de Noix de Coco râpée.  
100 gr de Beurre.  
100 gr de Chocolat CREO en poudre.  
100 gr de Sucre roux.  
Une gousse de Vanille.  
Une pincée de Sel.

## Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger le beurre et le chocolat dans le bain maria, en remuant constamment pour que le chocolat ne brûle pas.
- Une fois que le beurre est fondu, retirer du feu et ajouter le sucre et une pincée de sel.
- Remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- Ajouter la noix de coco râpée et la levure, et remuer jusqu'à ce que le mélange soit le plus homogène possible.
- Ajouter les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille et mélanger à nouveau la pâte.
- Ajouter la farine tamisée en mélangeant pour l'incorporer doucement.
- Monter les blancs en neige, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Incorporer les blancs en neige en veillant à ce qu'ils ne descendent pas.
- Et enfin ajouter les morceaux de noix.
- Graisser le papier sulfurisé avec du beurre et le placer à l'intérieur du moule et y ajouter la pâte.
- Enfournier pour une cuisson de 20 à 30 minutes.

Laisser refroidir et déguster accompagnée de fraises.