



Brownie de Pessah

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir
200 gr de sucre
vanille
100 gr de fécule pomme de terre
4 œufs
8 cs d'huile
2 cs de cacao
50 gr d'amandes effilées



Préparation

Travailler les œufs avec le sucre et la vanille.
Ajouter la fécule de pomme de terre et l'huile.
Terminer par le chocolat fondu mélangé au cacao.
Beurrer un moule carré de 22 cm de côté, et verser la pâte dans le moule.
Faites cuire à four modéré 160° pendant 20 minutes.
Vérifier avec la pointe d'un couteau.
Laissez refroidir complètement avant de démouler, puis découpez en petits carrés de 5 cm de côté.