

Gaufres-Brownie



Pour 4 à 6 gaufres :

150 g de chocolat noir

90 g de beurre

60 g de sucre

50 g de farine

3 œufs

1 pincée de sel

Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

- Dans un saladier, faire fondre 150 g de chocolat noir, avec 90 g de beurre.
- Ajouter les œufs, un par un et mélanger.
- Ajouter ensuite le sucre, le sel et la vanille. Mélanger.
- Verser la farine et mélanger encore.
- Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement, au pinceau.
- Déposer quelques cuillères à soupe de pâte sur les plaque et fermer l'appareil. Cuire jusqu'à ce que les gaufres-brownie soient bien cuites (4 minutes, environ et, pas de panique, ça durcit en refroidissant).
- Servir nature ou saupoudrées de sucre glace ou nappées de la garniture de son choix.

