

## **BROWNIE AU CHOCOLAT BLANC**

### INGRÉDIENTS :

110 gr de chocolat blanc pâtissier

150 gr de beurre doux, 3 œufs température ambiante

150 gr de sucre en poudre, 1 c à c extrait de vanille

125 gr de farine tamisée, 1 pincée de sel

100 gr de pistoles blancs

Préchauffer le four à 175 °c

Graisser, chemiser de papier cuisson un moule carré de 20 cm

Dans un bol large, fondre aux micro-ondes le beurre et le chocolat blanc concassé par intervalle de 20 secondes, lisser le tout et laisser tiédir.

Dans un autre récipient, battre les œufs, le sucre, la vanille

Ajouter la farine en plusieurs fois, le sel, mélanger jusqu'à une pâte homogène.

Garder 2 c à soupe de pastilles de chocolat blanc pour le décors et ajouter le reste à la pâte, mélanger délicatement avec une spatule.

Verser la pâte dans le moule, parsemer de pépites de chocolat restantes

Cuire environ 25 mn. Insérer un pic en bois pour savoir si la cuisson est terminée il doit ressortir sec, si vous aimez très fondant réduire légèrement la cuisson.