Ingrédients pour 48 brownies:

370 g de beurre mou350 g d'excellent chocolat semi amer ou de chocolat de déssert6 gros oeufs 1 cuillére à soupe d'extrait de vanille naturelle
350 g de sucre
170 g de farine
1 cuil à café de sel
120 g de noix grossiérement hachées

Fabrication:
Préchauffer le four à 180° C (th. 6)Chemiser d'un papier sulfurisé, le fond et les bords d'un moule à manqué rectangulaire d'environ 35 x 25 cm. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre et le chocolat. Battez les oeufs avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Dans un autre récipient, mesurez la farine et ajouter le sel.
Lorsque le chocolat est fondu, laisser le légèrement refroidir avant d'incorporer les oeufs et le sucre, puis les noix et enfin la farine.
Battez pour mélanger, puis verser le tout dans le moule.
Cuisson 25 minutes. La surface doit être sèche et de couleur plus pâle, tandis que l'intérieur doit encore être dense, brun et onctueux.Même en présence d'une grande quantité de brownies, vous ne devez pas risquer de les surcuire. Entre des brownies moelleux et des brownies desséchés, il n'y a qu'une différence de quelques minutes. Ne pas oublier qu'ils continuent de cuire hors du feu. Laissez les tiédir avant découpage en carrés. Variante s Les brownies acceptent toutes les variations: sans noix, moitié noix, moitié cerises séchées; aux cacahuètes, aux noix du Brésil, aux noisettes; avec de la noix de coco râpée ou des éclats de chocolat blanc; avec des céréales croustillantes...Il n'y a que la pistache qui ne fasse pas l'affaire: elle ramollit trop à la cuisson, or cette pâtisserie a besoin d'une note croquante.
nb: cette recette est issue du livre "Péché de gourmandise" de Nigella Lawson. Editeur Hachette.