Brownies à l’Ovomaltine délicieusement chocolatés

Tu aimes comme moi les brownies et l’Ovomaltine? Alors, ces brownies à l’Ovomaltine te catapulteront au septième ciel du plaisir! Si tu n’as encore jamais fait de brownies, ne crains rien – ce n’est vraiment pas sorcier. Il suffit que tu utilises une plaque à brownies, afin que la forme et le temps de cuisson soient bien respectés. Tu trouves de telles plaques en ligne ou dans un magasin de cuisine, des fois même au supermarché au coin de la rue.

- 120 g de beurre
- 190 g de farine
- 3 œufs
- 200 g de chocolat Ovomaltine Crunchy Noir, haché grossièrement
- 30 g d’Ovomaltine en poudre
- 200 g de sucre
- 40 à 60 g de noix de pécan (selon les goûts), hachées grossièrement

1. Préchauffer le four à 180 °C sur mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
3. En parallèle, battre les œufs, le sucre et 15 g d’Ovomaltine en mousse.
4. Ajouter le mélange tiède de beurre et de chocolat à la mousse aux œufs et bien mélanger le tout.
5. Incorporer délicatement la farine et les noix à la masse en remuant.
6. Graisser et enfariner la plaque à brownies, puis y verser la pâte.
7. Saupoudrer la pâte avec les 15 g restants d’Ovomaltine en poudre.
8. Cuire les brownies pendant environ 25 minutes.
9. Laisser refroidir entièrement le biscuit, puis le couper en carrés réguliers pour former des brownies.

Temps de préparation: environ 40 minutes y compris cuisson