 **Brownie au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Brownie-au-chocolat-DSCN8275_28451.jpg) **Pour un petit brownie**

**- 175 g de chocolat noir**  
**- 80 g de beurre**  
**- 2œufs**  
**- 80 g de sucre**  
**- 40 g de farine**

**1** [**moule cosy**](https://recettes.de/moule-cosy) **ou 1 moule beurré de 22,5×16 cm**

**Préchauffage du four à 180°C**[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Mettre le chocolat et le beurre à fondre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Remuer pour lisser la préparation.  
Ajouter le sucre et les œufs en travaillant au fouet.  
Ajouter enfin la farine en continuant à travailler jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.  
Verser dans le moule à gâteau : La pâte ne doit pas dépasser 2 à 3 cm d'épaisseur.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Découper en petits carrés pour régaler les gourmands.