 **Brownie au chocolat**

 **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%22%20%5Ct%20%22_blank) ou 1 moule beurré de 22,5×16 cm**

**Préchauffage du four à 180°C** 

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.