



BROWNIES AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 4 pommes Fairebel
- 1 paquet de levure chimique
- 270 g de beurre Fairebel
- 8 œufs
- 350 g de farine
- 1 pincée de sel
- 370 g de chocolat
- 2 paquets de sucre vanillé
- 2 c. à s. de jus de citron
- 350 g de sucre

Préchauffer le four à 180 °C.

Pendant ce temps, hacher finement le chocolat et le faire fondre avec le beurre. Réserver le chocolat fondu.

Ensuite, détailler les pommes Fairebel en dés et les arroser de jus de citron.

Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une masse

mousseuse. Ajouter ensuite le chocolat fondu ainsi que la farine et la levure tamisées. Y ajouter enfin les dés de pommes.

Disposer la pâte dans un moule tapissé de papier cuisson et enfourner pour environ 50 minutes.

