



Brownies au yaourt

 **Temps de préparation**

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

425 grammes de chocolat noir (en morceaux)
115 grammes de beurre (en morceaux + extra)
25 grammes de cacao en poudre
1 cuillerée à thé café instantané
2 gros œufs
256 grammes de sucre
1200 grammes de yaourt grec
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
90 grammes de farine
1/2 cuillerée à thé fleur de sel

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un grand moule carré ou rectangulaire et tapissez-le de papier sulfurisé. Mélangez le chocolat avec le beurre et faites-le fondre dans un poêlon ou au micro-ondes jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez-y la poudre de cacao et le café soluble. Laissez refroidir légèrement.
- 2.** Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez-y le mélange de chocolat et remuez bien. Incorporez le yaourt et l'extrait de vanille. Puis, incorporez la farine et la fleur de sel. Versez dans le moule.
- 3.** Enfournez pendant \pm 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 4.** Laissez refroidir. Coupez en carrés.