

# Brownies au Nutella – Star Wars !



Les Gourmands, aujourd'hui j'ai pensé à tous ceux qui ne se sentent pas assez confiant pour se lancer dans une recette complexe, mais qui ont quand même envie d'épater leurs proches  
□

Voici le Brownies de l'espace !!!!

La recette est extrêmement simple et absolument anti-régime : du Nutella dans la pâte, du Nutella en garniture ... overdose de Nutella. Enfin si cela est réellement possible.

Personnellement je ne suis pas une grande fan, mais pour beaucoup rien que l'évocation de ce nom suffit à les faire rêver.

Il vous emmènera d'autant plus dans l'espace grâce à sa déco « Star Wars » en mode simplifiée là aussi. Une simple pâte à sucre découpée.



Je me suis d'ailleurs amusée sur [Instagram](#) à vous faire découvrir quelle force avait réussi à venir à bout d'un pot de 750gr ...

C'est le gâteau parfait pour un anniversaire simple et gourmand, je mettrais presque ma main à couper que vos invités ne laisseront pas leurs parts au chien et qu'ils vous demanderont la recette.

Alors on tient les paris ?



*Oui bon j'ai prévenu hein, c'est une bombe **intergalactique** !!*

**Ingrédients** (pour un moule 20 x 20 cm) :

\* 2 X 200gr de Nutella

- \* 150gr de sucre
- \* 100gr de beurre
- \* 2 oeufs
- \* 60gr de farine
- \* 15gr de cacao amer
- \* 1 càC d'extrait de vanille
- \* 1/2 càc de bicarbonate de soude
- \* 1 pincée de sel



Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et le sucre à feu doux.

Ajoutez ensuite les 200gr Nutella, puis hors du feu ajoutez les oeufs un à un en mélangeant vivement à chaque fois pour

éviter qu'ils ne cuisent.

Vous obtenez une pâte liquide et homogène à laquelle vous incorporez l'extrait de vanille.

Dans un bol tamisez la farine, le cacao amer, le sel et le bicarbonate.

Ajoutez votre première préparation et mélangez le tout pour obtenir une pâte épaisse et sans grumeaux.

Dans un moule beurré et recouvert de papier sulfurisé, versez une première couche de pâte à brownies.

Faites fondre les 200gr de Nutella restant au micro-ondes et répartissez-les sur la pâte à brownies avant de recouvrir du reste de pâte.

Enfournez à 180° – chaleur statique – pendant 30 à 35 minutes. Le brownies ne doit pas être trop cuit à l'intérieur, mais suffisamment à l'extérieur.



Pour la décoration – étalez de la pâte à sucre de la largeur de votre moule et découpez soit à main levée, soit à l'aide d'un patron.

Voici le modèle que j'ai utilisé □ – j'ai d'ailleurs découpé le tout à main levée sans trop de difficulté pour un résultat



plutôt correct.

[CLIC ICI](#)

