

# *Brownies chocolat et noix de coco*

*Pour 12 personnes*

## *Ingrédients*

- *400g de chocolat noir*
  - *200g de beurre*
  - *4 œufs*
  - *160g de sucre semoule*
  - *120g de farine*
  - *120g de noix de coco râpé*
  - *120g de pépites de chocolat*
- 

## *Préparation*

1. *Préchauffer le four à 180° C.*
2. *Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre.*
3. *Ajouter les œufs, mélanger à nouveau.*
4. *Incorporer ensuite la farine.*
5. *Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec un peu de lait puis l'ajouter à la préparation.*
6. *Enfin ajouter les pépites et la noix de coco.*
7. *Beurrer le fond du plat ou mettre une feuille de papier cuisson et verser la préparation.*
8. *Enfourner pour environ 25 mn de cuisson. (Le sortir alors qu'il paraît à peine cuit à cœur il terminera sa cuisson en refroidissant) Idéal servi tiède avec une boule de glace par exemple.*