

Brownies amandes-chocolat

Ingrédients:

- 1 tasse de saindoux ou huile végétale
- 10 carrés de chocolat non sucré (2 tasses de pépites)
- $\frac{3}{4}$ tasse de Splenda
- 2 c. à thé de vanille
- 8 œufs
- 2 tasses d'amandes moulues
- Brisures de chocolat mi-sucré (noir et/ou blanc) pour le glaçage



Instructions:

- Réchauffer le four à 350°F.
- Dans un plat carré de 25 cm environ, faire fondre le beurre et le chocolat au four micro-ondes, par tranche de 30 secondes en brassant après chaque chauffage.
- Ajouter le sucre, la vanille, les œufs et les amandes moulues. Bien mélanger.
- Faire cuire à 350°F pendant 20-25 minutes.
- Saupoudrer avec les brisures de chocolat à la sortie du four et laisser fondre avant d'étaler le chocolat fondu pour faire un glaçage.

Variantes:

- Ajouter des amandes effilées ou des noisettes moulues au mélange.
- Faites attention aux pépites de chocolat pour vous assurer qu'elles soient sans produits laitiers.