



6 personnes



10 min



30 min

## Brownie au citron

Commencez par préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre et le chocolat blanc. Dans un récipient, mélangez les oeufs, le sucre, la farine et la préparation au chocolat blanc. Ajoutez 2 c. à s. de jus de citron ainsi que quelques zestes puis mélangez. Dans un moule en silicone ou beurré, versez votre pâte et enfournez pendant 30 min. Laissez refroidir.

100 g de chocolat blanc  
100 g de beurre  
100 g de farine  
100 g de sucre  
2 oeufs  
1 citron