

Irish Brownie au Bailey’s

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de sucre de canne
- 4 oeufs
- 225 g de beurre doux
- 70 g de cacao
- 70 g de farine
- 300 g de chocolat noir
- 3.5 cl de Bailey's Irish Cream

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.7)

Etape 2
Faire fondre le chocolat noir avec un peu d'eau chaude.

Etape 3
Battre les oeufs et le sucre.

Etape 4
Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.

Etape 5
Incorporer la farine.

Etape 6
Ajouter la moitié du Bailey’s au chocolat fondu, l’ajouter à la préparation et mettre au four pendant 30 minutes.

Etape 7
À la sortie du four, badigeonner le brownie avec l’autre moitié du Bailey’s.

Etape 8
Couper le brownie en carré puis servir.