

## BROWNIE CHEESECAKE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Calorie** : Elevée



### Ingrédients pour 8 personnes

#### Brownie :

- 185g de beurre
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 150g de farine

#### Cheesecake :

- 2 œufs
- 300g de fromage frais à tartiner (type St Moret)
- extrait de vanille
- 50g de sucre

### Etapas de préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes 1 minutes, lisser la préparation avec un fouet
3. Rajouter le sucre, puis les œufs un par un, et enfin la farine tamisée.
4. Préparer à présent le cheesecake: mélanger fromage frais, sucre, les œufs 1 par un, l'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
5. Etaler au fond du moule la préparation à brownie, recouvrir ensuite avec la préparation à cheesecake, et mettre à cuire 45 minutes à 180°C

