



La décadence a un nom : Brownies au Chocolats Favoris!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une petite conserve de Chocolats Favoris aux noisettes (Allez-y avec n'importe quelle saveur. La prochaine fois, je me promets d'essayer la même recette avec celui au caramel salé! Je bave déjà!)
- 4 onces de chocolat Baker's mi-sucré
- 3/4 tasse de beurre
- 3 oeufs
- 1 c. thé de vanille
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de farine
- 1 1/2 tasse de noisettes écrasées grossièrement (séparé en deux 1 tasse pour le brownie et 1/2 tasse pour la garniture)
- De la crème glacée à la vanille (optionnel)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol allant au four micro-onde, faites fondre le beurre et le chocolat Baker's en remuant de temps à autre.
3. Une fois fondu, incorporer les oeufs, la vanille et le sucre. Bien brasser.
4. Ajouter ensuite la farine et les noisettes en brassant bien pour bien mélanger les ingrédients.

5. Vaporiser un moule 9 par 13 d'enduit antiadhésif.
6. Étendre le mélange et enfourner de 30-35 minutes ou jusqu'à temps qu'un cure-dent ressorte propre du centre du brownie.
7. Pendant la cuisson, faire fondre le Chocolats Favoris dans un chaudron. Assurez-vous de bien recouvrir la conserve d'eau. Suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
8. Une fois cuit, à l'aide d'une cuillère de bois, percer des trous pour que le chocolat puisse entrer dans le brownie.
9. Recouvrir tout le brownie de chocolat et étendre les noisettes restantes sur le dessus.
10. Déguster immédiatement avec une belle boule de crème glacée!