WOW ! Un cornet au brownie et au caramel ! Le rêve !

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Une boite de brownies Betty Crocker
- 1 œuf
- 1/3 tasse d’huile végétale
- 1/3 tasse d’eau
- 12 cornets à fond plat
- Caramel du commerce
- Crème glacée à la vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Faire le mélange à brownies Betty Crocker en suivant les indications sur la boite.
3. Déposer les 12 cornets dans un contenant à muffin.
4. Remplir les cornets en divisant de façon égale la pâte à brownies. Approximativement ¼ tasse.
5. Cuire pendant 25-30 minutes sur la grille du milieu ou jusqu’à ce qu’un cure-dent en ressorte propre.
6. Laisser refroidir.
7. Retirer un peu de brownie dans chacun des cornets et mettre de côté.

8. Remplir les cavités de caramel.
9. Au moment de servir, déposer une boule de crème glacée sur le cornet et garnir de caramel et du restant de brownie.
10. Déguster !