

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Brownies aux œufs Cadbury

### Ingrédients :

- 5 œufs Cadbury
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 cacao
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufs
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

### Marche à suivre :

1. Couper les œufs Cadbury en deux sur le sens de la longueur. Je les avais mis au frigo quelques heures pour empêcher le fondant de couler. Aussi, c'est plus facile de les couper sur le joint.
2. Mélanger ensemble la farine, le cacao et le sel. Garder de côté.
3. Mélanger ensemble le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter la vanille. Une fois bien mélanger, ajouter les œufs un à la fois. Si vous disposez d'un batteur sur socle, c'est le temps de le sortir.
4. Ajouter lentement les ingrédients secs. Incorporer les pépites de chocolat.
5. Étendre dans un moule carré de 8X8 graissé légèrement. Cuire 30 minutes à 350F.
6. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les œufs Cadbury sur le dessus du gâteau. Remettre au four pour les 5 minutes restantes. Laisser refroidir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/03/brownies-de-paques-ou-un-desser.html>