

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Brownies au goût de coco Cadbury

Ingrédients :

- 1/4 tasse de sirop de maïs transparent
- 2 c. à thé de beurre à température pièce
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- Colorant alimentaire jaune
- 3/4 tasse de chocolat (des pépites font l'affaire)
- 1 c. à thé de beurre
- 1/4 tasse de crème 35%

Marche à suivre :

1. Préparer les brownies selon votre recette. Laisser refroidir.
2. Battre ensemble le sirop de maïs, 2 c. à thé de beurre, la vanille et le sel dans le batteur sur socle ou à la mixette. Ajouter doucement le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
3. Prendre 3/4 du mélange et l'étendre sur les brownies. Avec le 1/4 du mélange restant, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire jaune et bien mélanger.
4. Ajouter le mélange jaune doucement sur le mélange blanc. Étendre avec une spatule. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.
5. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec la crème et 1 c. à thé de beurre à feu doux. Bien mélanger. Étendre le mélange sur les brownies (par-dessus les 2 étages blanc et jaune. Retourner au frigo pendant au moins 30 minutes et même pendant toute la nuit.
6. Couper en carrés. Voilà!