



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3

Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER DE CUISINE LES MEILLEURS BROWNIES

Les meilleurs brownies dans un seul bol

Préparation : 15 minutes Cuisson : 25 à 35 minutes

4 carrés de chocolat mi-sucré Baker's
¾ tasse de beurre
3 oeufs
1 tasse de sucre
1 tasse de farine tout usage
1 tasse de grains de chocolat mi-sucré

1. Chauffer le four à 350 °F
2. Chauffer le chocolat et le beurre au micro-ondes d'une à deux minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Continuer à faire fondre le chocolat en le brassant hors du micro-ondes. Ne pas mettre trop longtemps ce mélange au micro-ondes, car le chocolat brûle facilement.
3. Ajouter les œufs (un à la fois) et battre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Incorporer le sucre et la farine jusqu'à homogénéité. Ajouter les grains de chocolat au mélange et mélanger.
4. Étendre dans un moule graissé de 13 x 9 po.
5. Cuire au four de 25 à 35 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte presque propre. Attention les grains de chocolat fondent et laisse du chocolat sur le cure-dent. Piquez la pâte où il n'y a pas de grains de chocolat. Les brownies sont meilleurs s'ils ne sont pas trop cuits.
P.S. Cuire moins longtemps la préparation des enfants car la recette a été séparé en deux.

C'est une recette facile et délicieuse. À cuisiner lorsqu'on est invité à souper et qu'on doit apporter le dessert.