



CONSEIL

SI VOUS UTILISEZ UN MOULE PLUS GRAND, LE TEMPS DE CUISSON SERA PLUS COURT.



LES BROWNIES SE CONSERVENT 3 À 4 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR LORSQU'ILS SONT COUVERTS.

Caotina⁺

BROWNIES



Pour 12 Portions



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 180 g de beurre
- 170 g de chocolat noir à pâtisser, grossièrement haché
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de Caotina Crème
- 100 g de farine
- 70 g de poudre Caotina Original
- 1 pincée de sel
- 120 g de chocolat au lait (par ex. Ovomaltine Chocolat), grossièrement haché

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le chocolat à pâtisser. Faire fondre le chocolat en remuant, retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante.
- ♥ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole). Recouvrir de papier de cuisson un moule à brownie de 24 × 18 cm.
- ♥ Battre au mixeur les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.
- ♥ Incorporer le chocolat fondu et refroidi et ajouter la Caotina Crème.
- ♥ Mélanger la farine avec la poudre Caotina et le sel, puis l'incorporer au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lié. Pour finir, hacher grossièrement le chocolat au lait et l'ajouter à la préparation.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et cuire dans la partie centrale du four pendant env. 45 minutes.
- ♥ Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. La préparation doit être encore légèrement humide à cœur.
- ♥ Sortir les brownies du four, les laisser refroidir légèrement, puis les couper en cubes lorsqu'ils sont encore chauds avant de les laisser refroidir complètement.