

Natrel®

Brownies aux morceaux de chocolat

Voici ma recette par excellence pour des brownies chocolatés à souhait, avec une surface bien tendre. Il m'arrive d'y ajouter des noix ou des pacanes grillées, ou alors des morceaux de chocolat (au lait, noir, blanc ou les trois!). Ce qui est merveilleux, c'est que tous les ingrédients sont mélangés dans la même casserole où l'on fait fondre le beurre et le chocolat, ce qui fait moins de vaisselle à laver!

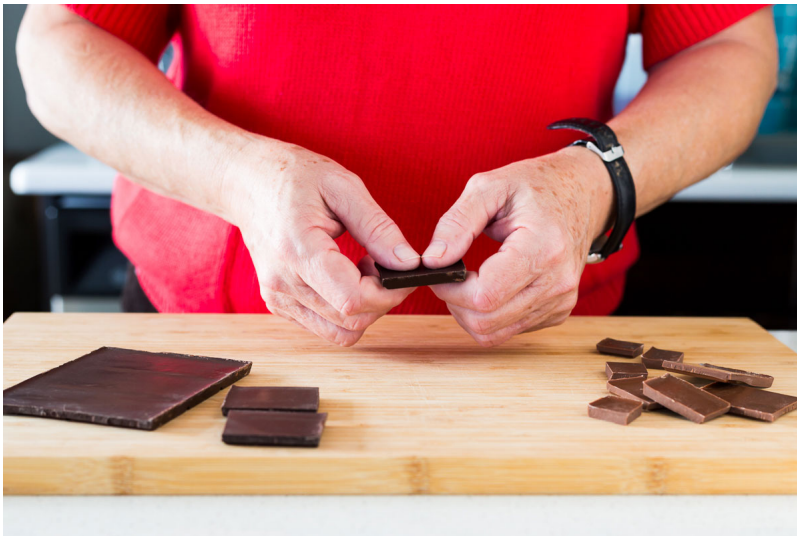


Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de beurre Natrel sans sel
- 1 tasse (250 ml) de chocolat noir de qualité, haché (170-180 grammes)
- 1 ¼ tasses (310 ml) de sucre granulé
- 3 gros œufs
- ½ c. à thé (3 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ¾ tasse (180 ml) de farine tout usage
- ½ tasse (125 ml) de cacao en poudre, tamisé
- 1 tasse (250 ml) de morceaux de chocolat de qualité (noir, au lait et/ou blanc), en pièces

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer un moule à cuisson de 23 cm x 23 cm (9 po x 9 po) et le couvrir de papier parchemin en laissant la feuille dépasser de deux côtés du moule. Saupoudrer du cacao en poudre sur les deux autres côtés. Réserver.



2. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre et 1 tasse (250 ml) de chocolat noir haché à feu moyen, en remuant de temps à autre. Lorsque tout est



3. Incorporer le sucre granulé, puis ajouter les œufs, un par un, en mélangeant après chaque ajout. Incorporer le sel et la vanille au mélange.
4. Incorporer la farine et le cacao en poudre, et ensuite les $\frac{3}{4}$ des morceaux de chocolat.
5. Verser la préparation à brownies dans le moule préparé et étendre uniformément avec le dos d'une cuillère ou une petite spatule coudée. Répandre le reste des morceaux de chocolat sur le dessus.
6. Cuire la préparation à brownies de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte intact. Pour obtenir des brownies plus mous, cuire seulement 30 minutes.
7. Laisser refroidir complètement à température ambiante avant de couper.

