

BROWNIE AU BACON LAS OLAS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

499
CALORIES

10 g
PROTÉINES

63 g
GLUCIDES

28 g
MATIÈRES GRASSES

25
minutes
PRÉPARATION

45
minutes
CUISSON

9
PORTIONS

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

4 à 8	Tranches de bacon	4 à 8
4	Œufs	4
13 c. à table	Sucre	200 g
14 c. à table	Sucre brun	210 g
1/2 tasse	Beurre fondu	225 g
12 c. à table	Cacao en poudre	180 g
2 c. à thé	Extrait de vanille liquide	10 ml
4 c. à table et 1 c. à thé	Farine	70 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F) degrés.
2. Tamiser ensemble tous les ingrédients secs : le sucre, la cassonade, la farine, le sel et le cacao.
3. Casser les œufs dans un grand bol. Battre les œufs au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. À vitesse lente, incorporer les ingrédients secs aux œufs. Une fois le mélange homogène, ajouter la vanille puis très lentement, incorporer le beurre fondu.
5. Ajouter le bacon à l'aide d'une spatule.
6. Faire chauffer le tout durant 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre du brownie soit ferme.
7. Laisser refroidir et déguster!

NOTE

Vous pouvez remplacer une partie du beurre par le gras fondu du bacon, en l'ayant tamisé au préalable. Il est bien important d'enlever les impuretés brûlées de la cuisson.