



COLLATIONS

Mini-brownies



15 min



12 min



8 portions

INGRÉDIENTS

2/3 tasse de beurre non salé

2 tasses de chocolat noir en pastilles

3 œufs

1 tasse de sucre

2 c. à soupe de sirop de maïs

2/3 tasse de farine

Une bonne pincée de sel

3/8 tasse de crème à cuisson 35 %

1 c. à thé d'essence de menthe ou amande (au goût)

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- 2 Mélanger au fouet les oeufs, le sucre, le sirop de maïs et l'essence de menthe ou d'amande.
- 3 Verser le mélange de chocolat dans les oeufs et bien remuer. Incorporer au fouet la farine et le sel.
- 4 Terminer en ajoutant la crème à cuisson.
- 5 Verser dans de petits moules et cuire à 180 °C (350 °F) environ 12 minutes.

CONSERVATION

Les brownies demeureront tendres et peuvent être conservés jusqu'à 10 jours au réfrigérateur. Ils peuvent aussi être congelés.