

# metro



## Brownies décadents

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes



Sans Lactose

9 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:35 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 ml Cassonade  
(1 tasse)

250 ml Eau  
(1 tasse)

4 Carrés de chocolat noir permis (non allergènes)

45 ml Margarine non hydrogénée (non allergène)  
(3 c. à soupe)

375 ml Farine  
(1 1/2 tasse)

2 ml Poudre à pâte  
(1/2 c. à thé)

2 ml Bicarbonate de soude  
(1/2 c. à

### Préparation

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Dans une casserole, mélanger la cassonade, l'eau, le chocolat et la margarine.

Amener à ébullition en remuant occasionnellement.

Une fois l'ébullition atteinte, cuire à feu doux 5 minutes. Laisser tiédir.

Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.

Incorporer les ingrédients secs au mélange de chocolat et bien remuer.

Verser dans un moule carré de 20 cm (8 pouces) préalablement graissé.

Cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher.

Ne pas trop cuire.

Recouvrir de glaçage pour brownies.

Glaçage:

thé)

---

2 ml Sel  
(1/2 c. à  
thé)

---

#### GLAÇAGE :

1 Carrés de chocolat noir permis

---

30 ml Margarine non hydrogénée (non allergène)  
(2 c. à  
soupe)

---

250 ml Sucre glace (peut contenir du blé)  
(1 tasse)

---

Dans une casserole, mélanger le chocolat, la margarine et la garniture à fouetter. Cuire lentement en remuant environ 5 minutes. Lorsque la préparation est homogène, y verser d'un seul coup le sucre glace en brassant bien. Lorsque le sucre est dissous, étendre sur les brownies refroidis.

Source : Metro

---

#### Mentions légales

##### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---