

Pouding au brownie

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 40 minutes



1 ½ tasse d'eau
7 cuillères à table de beurre, fondu et divisé ·
1 tasse de sucre
2 œufs
1/4 tasse de farine ·
1/4 tasse plus 2 cuillère à table de cacao en poudre non sucré
1 cuillère à thé de vanille ·
1/8 cuillère à thé de sel
1/4 de tasse de pépites de chocolat mi-sucré
1/4 de tasse de pépites de chocolat au lait

Amputer 1 1/2 tasse d'eau au fond de votre Instant Pot et placer le support vapeur à l'intérieur. Beurrer un moule à soufflé ou un plat allant au four de 6 à 7 pouces avec 1 c. à table du beurre. Dans un bol moyen, battre le sucre et les œufs au batteur électrique pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao et le sel. Ajoutez le mélange au mélange sucre et œufs et mélangez le tout. Ajouter la vanille et le reste des 6 c. de beurre fondu et bien mélanger. Ajouter le mélange dans le plat préparé et saupoudrer de pépites de chocolat. Placer le plat sur le support vapeur et cuire 30 m. La cuisson terminée faire descendre la pression rapidement.

Traduit de : SMART INSTANT POT COOKBOOK: Healthy And Foolproof Instant Pot Recipes for Smart People And Everyday Cooking with Beginners Guide » de Laura Hadfield. Photo : The pilgrim life.