

Brownies au caramel

- Tout simplement la MEILLEURE recette de brownies au caramel!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
40 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 3 tasses (750 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie (375 ml) de pacanes coupées grossièrement
- 1 sac de 14 onces/396 grammes de caramel, développé
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème 35 %

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Tapissez un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier d'aluminium et vaporiser d'une huile non collante.
2. Combiner 2 tasses de pépites de chocolat avec le beurre et faire fondre.
3. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille. Bien mélanger.
4. Ajouter la farine et le sel jusqu'à ce que ça soit bien mélangé.
5. Verser la moitié du mélange dans le plat et faire cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir.
6. Dans un bol allant au micro-ondes, ajouter les caramels et la crème. Faire fondre par tranche de 30 secondes en mélangeant entre chaque incrément. Ajouter la moitié des pacanes dans le mélange de caramel.
7. Verser le mélange de caramel dans le plat.

8. Verser le restant du mélange de brownies par dessus.
9. Saupoudrer de pépites de chocolat et de pacanes.
10. Faire cuire pendant 22 minutes. Laissez refroidir et réfrigérer pendant 2 heures avant de couper et manger!

“ *C'est une recette de brownies au caramel qui est vraiment super facile à faire... C'est à essayer :)* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)