



Brownies au café

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

La liqueur de café et le café instantané donnent un goût vraiment intense à ces brownies. Si on le souhaite, on peut utiliser du café décaféiné.

INGRÉDIENTS

- 3 oz de chocolat mi-amer haché
- 1 oz de chocolat non sucré haché
- 1/2 tasse de beurre
- 2 cuillères à table de café instantané
- 2 cuillères à table de liqueur de café (de type Kahlua) ou café fort liquide
- 2 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2/3 tasses de farine
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

Préparation	25 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	25 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par carré

Fibres	1 g
Sodium	55 mg
Protéines	1 g
Calories	129
Total gras	7 g
Cholestérol	25 mg
Gras saturés	4 g
Total glucides	16 g

PRÉPARATION

1. Dans un bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat mi-amer, le chocolat non sucré et le beurre, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir pendant 5 minutes.

2. Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le café instantané et la liqueur de café jusqu'à ce que le café soit dissous. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Incorporer la vanille et le mélange de café à l'aide d'une cuillère. Ajouter le chocolat fondu refroidi (ne pas mélanger), tamiser la farine et le sel sur le chocolat, puis les incorporer en soulevant délicatement la masse jusqu'à ce que la préparation soit homogène, sans plus. Ajouter les brisures de chocolat et mélanger. Étendre la pâte dans un moule à gâteau en métal de 9 po (23 cm) de côté tapissé de papier-parchemin.

3. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir. Couper en 25 carrés. (Vous pouvez préparer les brownies à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en séparant chaque étage d'une feuille de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'à 5 jours à la température ambiante ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)