

# zeste

## Brownie moelleux

par DONNA HAY

Quantité : **12 portions** | (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **50 min**



### Préparation

1. Préchauffer le four à 320°F (160°C). Beurrer un moule carré de 20 cm et chemiser de papier parchemin. Réserver.
2. Mélanger la farine, le cacao, la cassonade, le sucre, le beurre, la vanille et les oeufs dans un bol.
3. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
4. Verser dans le moule préparé.
5. Enfourner de 50 minutes à 1 heure.
6. Laisser refroidir dans le moule pendant 15 minutes. Découper des parts et déguster encore tiède ou laisser refroidir complètement dans le moule.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

283 ml (1 1/8 tasses) de farine

170 ml (2/3 tasse) de cacao

215 ml (7/8 tasse) de cassonade

345 ml (1 3/8 tasses) de sucre

182 ml (3/4 tasse) de beurre doux, fondu puis refroidi

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

3 oeufs

165 ml (5/8 tasse) de chocolat noir, cassé en petits morceaux

### Bon à savoir !

Le brownie est cuit lorsqu'il est ferme au toucher. Si vous ne servez pas le brownie tiède, laissez-le refroidir dans le moule, puis démoulez-le et découpez en carrés. Il finira sa cuisson dans le moule tout en restant moelleux et fondant au centre.

Ce brownie se conserve jusqu'à une semaine dans un récipient hermétique.

PUBLICITÉ