

Brownies au fudge et au café mocha

- La recette de brownies au fudge et au café la plus facile!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de cacao
- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 1/4 de tasse (65 ml) de café fort style espresso!

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Tapissez un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le sucre et le sel.
4. Dans un bol de taille moyenne allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre ensemble par intervalle de 30 secondes. Mélanger.
5. Ajouter le mélange de beurre et chocolat dans le mélange de farine.
6. Ajouter la vanille, les œufs et le café. Bien mélanger. Le mélange sera épais.

7. Bien presser le mélange au fond du plat pyrex.
8. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'on puisse y insérer un cure-dent et que celui-ci en ressorte propre.
9. Laissez refroidir, couper et servir.
10. Se conserve dans un contenant hermétique.

“ *Si vous aimez les desserts au café, les fudge et les brownies, vous allez vraiment adorer cette recette qui est très facile... Un beau projet ;)*

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