

Le brownie de Jessica pour la chaîne de l'amitié de Lolotte



Ingrédients pour un moule carré de 23x23 cm:

- 300 g de sucre semoule
- 175 g de farine
- 110 g de beurre doux mou
- 4 cuillères à soupe bombées de cacao non sucré (j'ai pris du van houtten)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pur (j'ai pris de la vanille en poudre)
- 3 oeufs

Recette:

Préchauffer le four à 176°C. Battez le beurre mou (**ne pas le faire fondre**) et le sucre. Si vous utilisez un mixer électrique, battez jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux. Sinon, battez à la main jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le cacao, la vanille et les oeufs et battez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez la farine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit juste incorporée. La pâte doit être plutôt épaisse. Cuire 30 mn au four.

Remarques personnelles:

1) Je n'ai pas beurré le moule car selon mon habitude je l'ai garni de papier aluminium anti-adhésif.

2) Normalement il faut cuire le brownie 30 mn au four mais j'ai procédé différemment: je l'ai cuit 20 mn puis j'ai éteint le four en laissant le gâteau dedans. J'ai ensuite vérifié la cuisson à intervalles réguliers en piquant un spaghetti. Quand celui-ci est ressorti "sec", il ne restait plus qu'à laisser refroidir le brownie sur le bord de la fenêtre avant de le déguster.

Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

Sources :

Jessica (<http://www.inediblejewelry.com/>)

Lolotte (<http://blogalolotte.canalblog.com/archives/2007/02/28/4156318.html>)