

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Gillou (admin de Supertoinette) adaptée au TM/Kitch par Ottoki.

## Brownie moisi aux asticots pour Halloween



Je dédie cette recette à Louis, qui aura bientôt 9 ans, futur delphinologue, qui se reconnaîtra !

### Pour 8 p'tits diables

200 g de chocolat noir  
150 g de beurre allégé

80 g de farine (j'ai mis 40 de farine et 40 de maïzena)  
40 g de cacao (j'ai utilisé du VanHouten)  
200 g sucre semoule (j'ai mis 140 g\*)  
150 g d'oeufs entiers (3 oeufs)  
0,6 g de sel fin  
50 g de chocolat blanc  
100 g de pignons  
115 g de smarties (3 tubes)

Préchauffez le four sur th.6 (180°C)

Dans un récipient qui va au four micro-ondes, mettre le chocolat noir en morceaux et le beurre mou. Faire fondre le tout et bien mélanger.

Dans un ramequin, mélanger la farine + le cacao avec un fouet à main.

### Dans le bol du TM ou du Kitch

Mettre les œufs + le sucre. **Mixer VIT 2 puis 4 pendant 1 à 2 min.** Le mélange doit épaissir et devenir blanc.

Ajouter le chocolat noir/beurre fondu, **mélanger VIT 1.** Ajouter également la farine/cacao.

**Mélanger de nouveau VIT 1.**

Incorporer les carrés de chocolat blanc, les pignons de pin et les smarties. Mélanger au fouet à main, pour ne pas casser les pignons et les bonbons. Verser la préparation dans un moule. J'ai pris le moule "Tablette" de chez Demarle.

A la fin de la cuisson, le gâteau doit refroidir 2 h (c'est inimaginable pour les gourmands)...car il se coupera mieux. L'intérieur doit être fondant. Le démouler sur un plat. Couper des carrés et servir vos petits fantômes, petites sorcières et grands monstres gourmands...

*\*Remarque de Tokinette : Après avoir goûté, je rectifierais encore la quantité de sucre pour seulement 100 g au lieu de 140 car je le trouve encore trop sucré...*

*Supertoinette a dit :*

*Toute la difficulté de cette recette se trouve dans les mouvements pour mélanger les différents ingrédients avec la spatule.*

*Il ne faut surtout pas entasser, écraser, soulever, aérer.*

*Avec les pignons de pin l'illusion est parfaite pour ressembler à des asticots.*

*Ce brownie peut se conserver quelques jours, mais je suis certaine que dans la journée il sera terminé, comme le font mes petites filles !*