

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

BAKING DRY MIX BROWNIE

Mélange sec pour brownie

INGRÉDIENTS POUR LE MIX :

- ❑ 6 cups de farine tout usage (6 x 240 ml)
- ❑ 4 cups de sucre en poudre (4 x 240 ml)
- ❑ 4 cups de cassonade (4 x 240 ml)
- ❑ 2 cups de cacao en poudre non sucré (2 x 240 ml)
- ❑ 1 tbsp de sel fin (1 x 15 ml)
- ❑ 1 ½ tsp de levure chimique (1,5 x 5 ml)

DANS UN GRAND SALADIER OU BOL :

Verser tous les ingrédients dans un grand bol/saladier.

Bien mélanger tous les ingrédients au fouet.

Transférer dans un grand bocal hermétique (ici bocal JAR 3 litres Action).



RÉALISER UN BROWNIE

INGRÉDIENTS POUR UN BROWNIE DE BASE:

- ❑ 2 cups 1/4 de mix Brownie (2 x 240 ml + 1 x 60 ml)
- ❑ 3 œufs
- ❑ 1/3 cup d'huile de colza/tournesol (6 x 15 ml)

PRÉPARATION DU BROWNIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT:

Beurrer le plat de cuisson du grill STD. Mélanger tous les ingrédients + 3/4 cup de pépites de chocolat. Verser dans le plat. Fermer et préchauffer le grill à 230°C, cuire après le bip 5 min fermé et 8 min avec bouchons sur les côtés (pour éviter le marquage). Hors grill, laisser dans le plat de cuisson jusqu'à complet refroidissement avant de le démouler (si besoin passer une spatule plat sur le tour) puis retourner 2 fois.(2 plats ou plaque alu + plat de service). Décorer ou non, accompagner ou non de crème anglaise.

VARIER LES SAVEURS

AJOUTER AU CHOIX OU COMBINES :

- ❑ 1 tsp de poudre de vanille maison (5 ml)
- ❑ ¾ cup de pépites de chocolat (180 ml)
- ❑ 2 tsp de café soluble (10 ml)
- ❑ ¾ cup de fruits secs à coques ou mélange (180ml)



AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

BROWNIE

au café et noisettes

INGRÉDIENTS:

- ❑ 2 cups 1/4 de mix sec Brownie (2 x 240 ml + 1 x 60 ml)
- ❑ 3 tsp de café soluble (3 x 5 ml)
- ❑ 3 œufs
- ❑ 1/3 cup d'huile de colza/tournesol (6 x 15 ml)
- ❑ 1/4 cup de noisettes concassées (pour la décoration)
- ❑ du sucre glace



INSTRUCTIONS:

Beurrer le plat de cuisson STD. Mélanger tous les ingrédients. Verser dans le plat. Concasser les noisettes. Répartir sur la pâte et saupoudrer de sucre glace. Grill à 230°C, cuire au bip 5 min fermé + 8 min avec bouchons 4 cm. Laisser refroidir complètement avant de démouler sur plat.

COOKIES BROWNIE

aux pépites de chocolat

POUR LES COOKIES BROWNIE (environ 12):

- ❑ 1 cup 1/4 de mix sec Brownie
- ❑ 3x 1/8 cup de farine de gruau T45
- ❑ 1/8 d'huile de colza ou tournesol
- ❑ 1 œuf
- ❑ 1/8 cup de pépites de chocolat blanc
- ❑ 1/8 cup de pépites de chocolat noir
- ❑ des pépites en + pour la décoration



INSTRUCTIONS:

Mélanger tous les ingrédients, si pâte trop liquide ajouter un peu de farine de gruau y compris pépites. Préchauffer le grill à 190°C. Déposer des petits tas espacés sur toile de cuisson, poser quelques pépites dessus et cuire 10 min au bip. Retirer la toile sur une grille à pâtisserie, décoller les cookies une fois refroidis.