



THE J.M. SMUCKER Co.

Brownies au chocolat et à la noix de coco

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

10 mins 28 mins 16 N/A

Ingredients

- **Brownies:**
 - 3/4 tasse (175 mL) de beurre, fondu
 - 1 tasse (250 mL) de sucre
 - 3/4 tasse (175 mL) de cacao
 - 1 c. à table (15 mL) de vanille
 - 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
 - 3 œufs
 - 1/2 tasse (125 mL) de farine de noix de coco Robin Hood®
 - 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat, facultatif
- **Nappage:**
 - 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré
 - 1/4 tasse (50 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
 - 1 c. à table (15 mL) de beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule de 8 po et le tapisser de papier parchemin.

Step 3:

Mélanger le beurre avec le sucre, le cacao, la vanille et le sel dans un bol moyen. Ajouter les œufs et battre avec une spatula ou un fouet jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine de noix de coco et les grains de chocolat si utilisés. Mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien intégrée. Le mélange épaissira. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 28 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Laisser refroidir sur une grille.

Step 5:

Combiner tous les ingrédients dans une petite casserole. Cuire sur feu moyen en remuant continuellement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Étaler sur les brownies refroidis. Mettre au frigo de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que le nappage soit pris.

Images

