



THE J.M. SMUCKER Co

Brownies chocolatés moelleux sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 20 mins 25 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 4 oz (115 g) de chocolat mi-sucré, haché OU 3/4 tasse de grains de chocolat mi-sucré
- 2 oeufs
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/4 tasse (50 mL) de cacao en poudre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat (mi-sucré, au lait ou blanc)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie carré de 9 po (2,5 L) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Faire fondre le beurre avec le chocolat dans une casserole à fond épais. Réserver.

Step 3:

Fouetter les œufs avec le sucre dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Incorporer le beurre et le chocolat fondus en pliant.

Step 4:

Combinaison la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol. Ajouter au mélange d'œufs. Incorporer les grains de chocolat en remuant.

Step 5:

Mettre la pâte dans le moule préparé à l'aide d'une cuillère.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus des brownies soit ferme au toucher.

Images

