

BROWNIES CLASSIQUES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Y a-t-il quelque chose de meilleur que des brownies frais sortis du four? Cette recette de brownies classique est à la fois simple et décadente!

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
- ¾ tasse (180 ml) de pépites de chocolat mi-sucrées ou 2 oz de chocolat haché
- 1 c. à table (15 ml) de gros sel de mer (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

BROWNIES CLASSIQUES | 2

2. Vaporiser un plat de cuisson de 21 cm x 21 cm (8 po x 8 po) d'enduit à cuisson. Couvrir le moule de papier parchemin, laissant le papier dépasser des côtés et vaporiser de nouveau. Mettre de côté.
3. Dans un gros bol pouvant aller au micro-ondes, faire fondre entièrement le beurre. Ajouter les deux sucres et fouetter quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.
4. Ajouter la poudre de cacao et fouetter de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
5. Ajouter les œufs, l'extrait de vanille et le sel, fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
6. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule de caoutchouc, juste pour humecter.
7. Incorporer délicatement les pépites ou le chocolat haché.
8. Verser la pâte dans le plat de cuisson préparé, lissant la surface de façon uniforme, et parsemer de quelques pépites de chocolat et de gros sel.
9. Cuire pendant 18 minutes pour obtenir des brownies fondants ou un peu plus longtemps pour une texture ressemblant plus à un gâteau.
10. Sortir les brownies du four et les laisser refroidir pendant 15 minutes avant de les transférer sur une grille.
11. Les brownies se conservent à température ambiante dans un contenant hermétique pendant trois ou quatre jours. On peut également les garder au réfrigérateur pendant quelques jours de plus.