



### Conseils

Si vous utilisez un moule plus grand, le temps de cuisson sera plus court.



Les brownies se conservent 3 - 4 jours au réfrigérateur lorsqu'ils sont couverts.

# Brownies Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation  
30 minutes

## Il te faut...

- 180 g de beurre
- 170 g de chocolat noir à pâtisser, grossièrement haché
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de Caotina Crème
- 100 g de farine de Caotina Original en poudre
- 1 pincée de sel
- 120 g de chocolat au lait (par ex. Ovomaltine Chocolat), grossièrement haché

## C'est aussi simple que cela...

- ♥ Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le chocolat à pâtisser. Faire fondre le chocolat en remuant, retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante.
- ♥ Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur voûte et sole). Recouvrir de papier de cuisson un moule à brownie de 24 × 18 cm.
- ♥ Battre au mixeur les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.
- ♥ Incorporer le chocolat fondu et refroidi et ajouter la Caotina Crème.
- ♥ Mélanger la farine avec la poudre Caotina et le sel, puis l'incorporer au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lié. Pour finir, hacher grossièrement le chocolat au lait et l'ajouter à la préparation.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et cuire dans la partie centrale du four pendant env. 45 min.
- ♥ Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. La préparation doit être encore légèrement humide à cœur.
- ♥ Sortir les brownies du four, les laisser refroidir légèrement, puis les couper en cubes lorsqu'ils sont encore chauds avant de les laisser refroidir complètement.