

Aujourd'hui, à l'école, on a fait de la cuisine...

DES BROWNIES AUX MALTESERS BLANCS

Brownies XXL

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min / Cuisson: env. 20 min
Pour une plaque rectangulaire, chemisée de papier cuisson / pour 24 pièces

125 g de beurre
500 g de chocolat foncé,
concassé

1. Faire fondre dans une casserole à petit feu en mélangeant, laisser tiédir.

250 g de sucre
2 c. c. de sucre
vanillé
1 pincée de sel
5 œufs



2. Verser le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs dans un bol. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Ajouter la masse au chocolat, mélanger avec les fouets du batteur électrique.



200 g de farine
165 g de Maltesers
blancs



3. Incorporer la farine, mélanger. Ajouter les Maltesers. Verser la pâte dans la plaque préparée, lisser avec une spatule en caoutchouc.



Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Les Brownies doivent rester légèrement humides à l'intérieur. Laisser tiédir et couper en 24 parts sur la plaque encore chaude. Laisser refroidir sur la plaque avant de démouler.

Conservation: les Brownies peuvent être cuits 4 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur.