

Brownie au cacao

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de cacao en poudre non sucré
- 175g de sucre en poudre
- 175g de cassonade
- 5 œufs
- 85g de farine

Préparation

1. de base que la plupart des gens ont dans leur placard, que vous pourrez refaire seul ou en famille :-) Je commence aujourd'hui avec ce gâteau/brownie au cacao, bien moelleux et humide, qui ne demande que quelques minutes de préparation, avec un résultat super gourmand et bien chocolaté !
2. Il se suffit complètement à lui-même, mais j'ai décidé d'y ajouter quelques pépites de chocolat rose de chez Koro (un chocolat avec un petit goût acidulé, presque de fruits rouges).
3. Vous pouvez y ajouter toutes les pépites de chocolat que vous voulez, blanc, noir, blond, au lait, faites-vous plaisir !
4. A part, mélangez les sucres et le cacao.
5. Quand le beurre est fondu, ajoutez le cacao en poudre et les sucres.
6. Mélangez bien et laissez sur le bain-marie pendant quelques minutes.
7. Retirez du feu, mettez le mélange dans le bol du robot muni du fouet (ou dans un cul-de-poule avec un batteur électrique à côté) et laissez refroidir quelques minutes.
8. Ensuite, ajoutez les œufs et fouettez pendant 5 à 10 minutes de façon à avoir un mélange bien homogène et légèrement gonflé.
9. Enfin, ajoutez la farine et tamisez et fouettez à nouveau quelques secondes jusqu'à ce que la farine soit incorporée, puis ajoutez si vous le voulez des pépites de chocolat.
10. Versez dans votre moule beurré ou chemisé de papier sulfurisé, et enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour 35 à 40 minutes.
11. A la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler, de vous découper une part et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com