



## Recette : Mini-brownies

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : 24

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES

### INGRÉDIENTS

- 45 g (1/3 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 25 g (1/4 tasse) de cacao
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 70 g (1/2 tasse) de margarine végétale
- 2 oeufs larges (110 g) (version sans oeufs disponible)
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C (350 ° F)
2. Dans un bol, mêler la farine, le cacao et le sel. Réserver.
3. Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie.
4. Dans un moyen bol, battre à la vitesse maximale du batteur électrique les oeufs, ajouter graduellement le sucre et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et onctueux (environ 3 minutes).
5. Ajouter le chocolat fondu et la vanille et brasser le tout à l'aide d'un fouet.
6. Tamiser le mélange de farine sur le mélange de chocolat et plier la pâte délicatement à l'aide d'une spatule.
7. À l'aide d'une cuiller à soupe, répartir la pâte dans 24 moules à mini-muffins graissés ou tapissés de moules en papier. \*
8. Étendre la pâte également en mouillant légèrement le bout de l'index.
9. Cuire au four sur la grille centrale, de 12 à 14 minutes. Le pourtour devrait être cuit et le centre encore tendre. (Bien surveiller les dernières minutes de cuisson, qui peuvent varier selon votre four).
10. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir complètement avant de démouler.



*À la demande expresse de mes enfants, j'ai enfin mis au point la recette des fameux mini-brownies qui se retrouvent en épicerie! Profitez-en pour en faire cadeau dans une belle petite boîte assortie pour l'occasion, vos proches seront comblés!*

### CONSEIL PRATIQUE

#### \* Cuisson :

Le temps de cuisson pourra varier légèrement selon votre four. De plus, en utilisant les moules de papier, le temps est un peu plus long que si l'on cuit directement dans le moule. De plus, il faut considérer que la cuisson est plus rapide avec un moule foncé qu'un moule pâle. Mon conseil est donc de vraiment surveiller vos mini-brownies vers la fin de la cuisson et dès que le pourtour est cuit, les retirer du four.

#### \* Démoulage :

Si vous n'utilisez pas de moules en papier, il faut vraiment s'assurer de bien graisser, à l'aide de margarine végétale, votre moule de cuisson. Il faut vraiment attendre le refroidissement complet des mini-brownies pour les démouler en faisant doucement le tour de chacun avec un couteau afin de bien les décoller avant de les retirer du moule.

### VARIANTE

MINI-BROWNIES VERSION VÉGÉTALE (SANS OEUFS)