

BROWNIES au chocolat



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 25 minutes

Instructions

1:

Préchauffer le four à 350F. Graisser (huile ou beurre) un moule carré de 20cm (8po). Réserver.

2:

Dans un bol moyen, mélanger le cacao, la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un mélangeur, mélanger l'huile, la cassonade, le sucre, les blancs d'œufs et la vanille. Incorporer le mélange liquide dans le mélange sec et battre vigoureusement. Verser dans le moule, réserver.

3:

Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre, environ 25 minutes. Placer le moule sur une grille et laisser refroidir 10 minutes.

Ingrédients

2/3 tasse

Cacao non sucré

1/2 tasse

Farine de blé à pâtisserie tamisée

1/2 cuillère à thé

Poudre à pâte sans alun

1/4 cuillère à thé

Sel de mer

1/2 tasse

Huile de carthame première pression à froid

1/2 tasse

Cassonade (sucre brun)

1/2 tasse

Sucanat

4

Blancs d'œuf

1 cuillère à thé

Vanille