



Brownies au chocolat et au caramel



PRÉPARATION : 40 MIN CUISSON: 3 HR 20 MIN

Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucre *Baker's*
- 1 paquet (225 g) de chocolat non sucré *Baker's*
- 1 tasse de beurre
- 6 œufs
- 4 tasses de sucre, divisé
- 1-1/2 c. à soupe de café instantané Torréfaction originale *Maxwell House*
- 1 c. à soupe de vanille
- 1 tasse de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte MAGIC
- 1-1/2 tasses de pacanes grillées et hachées, divisées
- 1/2 tasse d'eau
- 3 c. à soupe de sirop de maïs clair
- 1/2 tasse de crème à fouetter
- 1/2 tasse de crème sure

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Tapisser de papier sulfurisé un moule de 13 x 9 po, en laissant dépasser le papier des côtés. Chauffer le chocolat et le beurre dans un grand bol micro-ondable, à intensité ÉLEVÉE, 3 min ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu et que le mélange soit homogène.

Étape 3

Battre au fouet les œufs, 2 t de sucre, le café et la vanille dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Incorporer la préparation au chocolat. Ajouter la farine et la poudre à pâte; mélanger jusqu'à homogénéité. Incorporer 3/4 t de pacanes. Verser la préparation dans le moule.

Étape 4

Cuire de 45 à 50 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte enduit de miettes de chocolat. (Ne pas trop cuire.) Laisser refroidir complètement.

Étape 5

Entre-temps, mettre l'eau, le sirop de maïs et le reste du sucre dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu vif, jusqu'à ce que le sucre soit dissout, en remuant constamment. Réduire la chaleur à feu moyen; cuire de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le mélange soit de couleur ambre foncée et que le thermomètre à bonbons indique 350 °F. (Ne pas remuer.) Retirer du feu et laisser refroidir 1 min. Ajouter graduellement la crème, en remuant après chaque ajout jusqu'à homogénéité. Incorporer au fouet la crème sure. Laisser refroidir à la température ambiante.

Étape 6

Verser la sauce au caramel sur les brownies; étaler pour en recouvrir le dessus. Parsemer du reste des pacanes. Réfrigérer 2 h. Utiliser les poignées de papier sulfurisé pour démouler les brownies avant de couper et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft



Portions sages

Ce dessert décadent donne 32 portions; il sera donc parfait lors de votre prochaine réception.

Variante

Tapissez le moule de papier d'aluminium au lieu du papier sulfurisé.

Une touche d'éclat

Parsemez les brownies de 2 à 3 c. à thé de flocons de sel de mer avant de les réfrigérer comme indiqué.

Calories **310**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 18 g	28 %
Matières grasses saturées 9 g	45 %
Cholestérol 55 mg	
Sodium 55 mg	2 %
Glucides 37 g	12 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 29 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	10 %

Portions

Donne 32 portions de 1 brownie (68 g) chacune