

 Merci de votre inscription.

[< Retour](#)

# Brownies Fondants

## Description

Qui aurait soupçonné qu'un dessert aussi décadent pouvait être préparé dans un presto? Voici une recette de brownies très chocolaté et facile à réaliser!



Préparation  
10 minutes



Cooking  
35 minutes



Portions  
8 portions

## INGRÉDIENTS

---

- 90 ml (6 c. à soupe) de beurre non-salé
- 165 ml (2/3 tasse) de sirop d'érable
- 80 ml (1/3 tasse) de poudre de cacao non-sucrée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 3 œufs larges

- 250 ml (1 tasse) de farine tout-usage
  - 2.5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
  - 1 ml (¼ c. à thé) de sel
  - 125 ml (½ tasse) de pépites de chocolat semi-sucrées
  - 60 ml (¼ tasse) de pacanes, coupés
- Crème glacée ou sucre à glacer, pour servir

## PRÉPARATION

---

Graisser un moule à gâteau de 7" x 3". Recouvrir le fond du moule avec du papier parchemin. Dans un grand bol allant au micro-ondes, chauffer le beurre pour 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter le sirop d'érable et mélanger. Chauffer au micro-ondes pour 1 autre minute. Ajouter, en fouettant, le poudre de cacao, l'eau et l'extrait de vanille jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter au fouet les œufs. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les pépites de chocolat et les pacanes, en mélangeant.

Verser le mélange dans le moule déjà graissé. Mettre 1 tasse d'eau dans l'autocuiseur électrique et installer le plateau de vapeur. Utiliser des pinces à cuisson pour déposer tranquillement le moule sur le plateau de vapeur.

Fermer et sécuriser le couvercle. Sélectionner le bouton **Grain entier**.

Quand la cuisson est terminée, utiliser la valve de libération de la vapeur pour enlever la pression. Laisser toute la pression s'échapper, soit pour 10 minutes. Retirer le couvercle de façon sécuritaire.

Transférer le moule sur une grille pour laisser refroidir pour 10 minutes. Retourner les brownies sur un assiette et retirer doucement le papier parchemin. Laisser refroidir à la température pièce et servir avec de la crème

glacée ou saupoudrer de sucre à glacer.

## Ajoutez votre commentaire

Pseudo \*

Résumé \*

Avis \*

Votre évaluation \*

**Qualité**



Soumettre l'avis