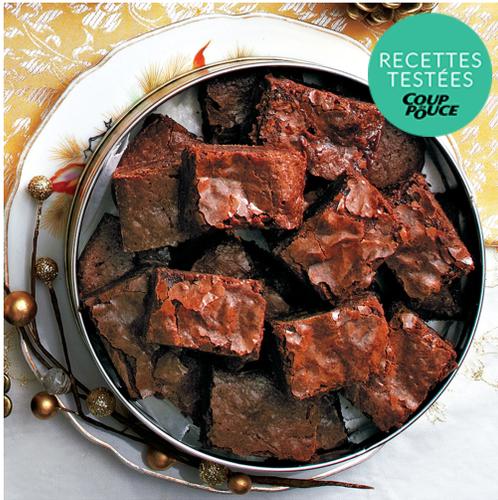




Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



RECETTES  
TESTÉES  
COUP  
POUCE

## Brownies au chocolat et au caramel croquant

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 4 oz de chocolat mi-sucré ou chocolat noir, haché
- 1 oz de chocolat non sucré haché
- 1/2 tasse de beurre coupé en cubes
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de farine
- 1 pincée de sel
- 3 tablettes (de 39 g chacune) de chocolat au caramel croquant de type Skor, hachées

|             |             |
|-------------|-------------|
| Préparation | 20 minutes  |
| Cuisson     | 25 minutes  |
| Portion(s)  | 24 portions |

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par carré

|              |       |
|--------------|-------|
| Fibres       | 1 g   |
| Sodium       | 49 mg |
| Sucres       | 17 g  |
| Protéines    | 1 g   |
| Calories     | 137   |
| Total gras   | 8 g   |
| Cholestérol  | 28 mg |
| Gras saturés | 5 g   |

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre les chocolats mi-sucré et non sucré et le beurre à feu moyen-doux, en brassant de temps à autre. Mettre le chocolat dans un bol et laisser refroidir pendant 10 minutes. À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre et la vanille. Ajouter les oeufs, un à un, en fouettant, puis incorporer la farine et le sel jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer le chocolat au caramel croquant en soulevant délicatement la masse. Verser la pâte dans un moule carré de 8 po (20 cm) de côté, tapissé de papier-parchemin. Lisser le dessus.

2. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des brownies en ressorte avec quelques miettes humides. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir complètement. Couper en carrés. (Les brownies se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 3 semaines au congélateur.)