



Mini-brownies aux cerises

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 4 oz de chocolat mi-amer haché
- 1/2 tasse de beurre
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de farine
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à table de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 tasse de cerises ou canneberges séchées, hachées

PRÉPARATION

1. Dans un bol allant au micro-ondes, mettre le chocolat et le beurre. Chauffer au micro-ondes à intensité moyennement faible (50 %) de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer le mélange jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Laisser refroidir à la température ambiante.
2. Entre-temps, dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Dans un troisième bol, tamiser ensemble la farine, le sel et le cacao. Incorporer les ingrédients secs, les cerises et le mélange de chocolat tiède au mélange d'oeufs jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus (ne pas trop mélanger). Répartir la pâte dans 18 à 24 minimoules à muffins beurrés et farinés ou tapissés de petits moules en papier.
3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des mini-brownies en ressorte propre (ne pas trop cuire). Mettre les moules sur une grille et laisser refroidir pendant 2 minutes. Démouler les minibrownies sur la grille

| | |
|--------------------|-------------|
| Préparation | 15 minutes |
| Cuisson | 13 minutes |
| Total | 28 minutes |
| Portion(s) | 24 portions |

VALEURS NUTRITIVES

par mini-brownie

| | |
|----------------|-------|
| Fibres | 1 g |
| Sodium | 50 mg |
| Protéines | 1 g |
| Calories | 95 |
| Total gras | 6 g |
| Cholestérol | 25 mg |
| Gras saturés | 4 g |
| Total glucides | 11 g |

et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les mini-brownies à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Un bon truc

Pour fariner les moules, on peut utiliser 1 c. à tab (15 ml) chacun de farine et de cacao. Ce sera plus joli!