

Brownies au fudge à la menthe

- Les meilleurs brownies au fudge à la menthe!



Ingrédients :

Brownies :

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 3/4 de tasse (190 ml) de cacao
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 4 gros œufs
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine

Fudge à la menthe :

- 2 tasses et demie (625 ml) de pépites de chocolat blanc
- 1 tasse (250 ml) de lait condensé sucré
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait de menthe
- 6 gousses de colorant vert (optionnel)

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de chocolat à la menthe

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Tapissez un plat de 9 x 13 d'une feuille de papier d'aluminium. Vaporiser d'huile style Pam.
3. Dans un bol allant aux micro-ondes, faites fondre le beurre et les pépites de chocolat. Faites chauffer 30 secondes. Mélanger et continuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
4. Ajouter le cacao et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter le sucre, la cassonade, la vanille et le sel. Bien mélanger.
6. Ajoutez et fouettez les œufs (un à la fois) jusqu'à ce que ça soit complètement mélanger.
7. Ajouter la farine et bien mélanger.
8. Dans un autre bol, faites fondre le chocolat blanc et le lait condensé dans le micro-ondes. Ajouter l'extrait de menthe et le colorant et bien mélanger.
9. Verser la moitié du mélange de brownies dans le plat.
10. Verser le fudge et bien aplatir avec une spatule.
11. Verser le restant du mélange de brownies.
12. Ajouter la tasse de chocolat à la menthe sur le dessus.
13. Faites cuire pendant 30 à 35 minutes.
14. Réfrigérer pour au moins 2 heures.
15. Manger!

“

*J'aime tellement le chocolat à la menthe, c'est une de mes gâteries préférées!
Essayez ces délicieux brownies au fudge à la menthe, vous allez adorer. En plus, ça
fait une grosse batch et vous en aurez longtemps.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)