

Pouding de brownies au chocolat dans la mijoteuse

- Recette facile de pouding de brownies au chocolat dans la mijoteuse



Ingrédients :

- 1 boîte de mélange à brownies (environ 18 onces)
- Œufs, eau et huile selon les instructions du paquet
- 1 paquet de mélange à pouding
- 2 tasses (500 ml) de lait
- Crème glacée ou crème fouettée pour la garniture

Préparation :

1. Vaporiser le fond de la mijoteuse avec une huile non collante, style Pam.
2. Préparer le mélange à brownies, comme indiqué dans le paquet et verser dans la mijoteuse
3. Mélanger le paquet de pouding avec le lait dans un petit bol jusqu'à ce que la texture soit lisse.
4. Verser dans la mijoteuse.
5. Couvrir la mijoteuse avec un essuie-tout (et le couvercle) pour attraper la condensation.
6. Cuire à HIGH pendant 3 heures.
7. Servir avec de la crème glacée.

Préparez-vous ce savoureux dessert au chocolat directement dans la mijoteuse. C'est très simple à faire et ça fait des grosses portions et vous pourrez vous gâter

“

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