THE J.M. SMUCKER Co

Bouchées de brownie

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	18	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 4 oz (115 g) de grains de chocolat mi-sucré
- 2 œufs
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/4 tasse (50 mL) de cacao en poudre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat (mi-sucré, au lait ou de chocolat blanc)
- 18 mini coupelles de papier

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Tapisser des moules de mini muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat. Réserver.

Step 3:

Dans un bol moyen, battre les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer le beurre et le chocolat fondus. Ajouter la farine, le cacao et le sel. Incorporer les grains de chocolat en remuant.

Step 4:

Mettre la pâte dans les moules à muffins préparés.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les dessus soient fermes au toucher.

Images

