THE J.M. SMUCKER Co

Petits becs au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	17 mins	30	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/2 tasse (125 mL) de cacao en poudre
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- glaçage de base à la vanille (facultatif)

Directions

Step 1:

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

Step 2:

Combiner l’huile, le cacao, le sucre, les œufs et la vanille dans un bol moyen. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel. Bien remuer.

Step 3:

Remplir les moules préparés aux ¾ à l’aide d'une cuillère.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce que les brownies soient pris. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Vous n'avez pas de moules à mini muffins? Ces brownies peuvent aussi être cuits au four dans un moule carré de 8 po (20 cm) tapissé d'aluminum de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris.

Images

