RECETTE

Brownie pour la Pâque Juive

PORTIONS: CARRÉ DE 8" OU 9"
PRÉPARATION: 30 MINUTES
CUISSON: 35-40 MINUTES

Ingrédients:

- 115 g de chocolat mi-sucré coupé en petits morceaux
- 3/4 tasse de margarine parve (170 g) (coupée en petits morceaux)
- 3 oeufs
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de fécule de pomme de terre
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de cacao en poudre

Préparation:

- Dans une grande casserole, mettez la margarine et le chocolat et faite fondre à température moyenne jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus. Incorporer tout le sucre. Retirer du feu.
- Une fois refroidi, incorporez les œufs, un à la fois. (si le mélange est trop chaud, les œufs cuiront)
- Ajoutez la fécule de pomme de terre, le sel et la poudre de cacao et mélanger jusqu'à homogénéité.
- À l'aide d'une spatule en silicone, videz la pâte épaisse dans un moule 8×8 recouvert de papier parchemin.
- Cuire au four à 350°C pendant 35 à 40 minutes. Vérifiez si c'est bien cuît en utilisant un cure-dent pour vous assurer qu'il ressort propre ou du moins pas cru ou « liquide ».
- Laissez refroidir une heure puis placer au congélateur. Une fois au moins partiellement congelé, retirez le brownie avec du papier parchemin. Retournez le brownie face vers le bas et retirer le papier sulfurisé. Coupez en carrés ou comme vous le souhaitez. Il sera plus facile à découper à froid et vous pourrez réaliser des lignes nettes sans casser le brownie.
- Si vous conservez des brownies au congélateur, sortez-les une heure avant de les manger. Ils sont fabuleux froids !