



Browni

Brovni



2 œufs
2,5 tasses à thé de sucre granulé
1 tasse à thé de cacao
2 tasse à thé de yaourt
2 tasse de thé d'huile végétale
1 tasse de noix hachées grossièrement
2 tasses de farine
1 cuillère à café de poudre à pâte
1 cuillère à café de piment
Pour la surface:
1 tasse à thé de mortier de brownie
2 cuillères à soupe de sucre
1,5 cuillère à soupe de cacao
1 tasse de lait
Une demi-tasse d'eau

- # Mettez les œufs dans un bol creux. Rajoutez le sucre granulé, puis mélangez le sucre et les œufs avec un mixer pendant 7-8 minutes.
- # Rajoutez du cacao, du yaourt, de l'huile, de la farine, de la poudre à pâte et du piment puis mélangez.
- # Séparez 1 tasse de ce mélange puis rajoutez des noix dedans.
- # Huilez un plat rectangle ou carré qui est capable de résister à une température haute. Versez ce mélange.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 165 degrés pendant 45 minutes.
- # Après la cuisson, fermez le four puis préparez la sauce pour la surface. Mettez dans une casserole, le mélange qui était séparé, 2 cuillères à soupe de sucre granulé, 1,5 cuillère à soupe de cacao, 1 tasse de lait fraîche, 1/2 tasses d'eau puis mélangez de façon froide.
- # Mettez la casserole à moyenne température, mélangez pendant la cuisson, et laissez tiède.
- # Versez la sauce sur les brownies qui viennent de sortir. Quand elle refroidit, coupez en forme de boîte d'allumette puis servez.

N-B: Dans la recette originale des brownies, on utilise des noix, mais vous pouvez également utiliser des noisettes.