

Brownies

- 180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage, tamisée
- 60 ml (1/4 tasse) de cacao, tamisé
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 170 g (6 oz) de chocolat mi-sucré, haché
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, coupé en cubes
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 3 oeufs
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Préparation

1. Placer la grille dans le centre du four. Préchauffer le four à 170 °C (325 °F). Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm (8 po) d'une bande de papier parchemin et beurrer les côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao et le sel. Réserver.
3. Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre. Retirer le bol du bain-marie. Ajouter la vanille. À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, et fouetter 2 minutes. Incorporer délicatement les ingrédients secs. Répartir dans le moule et cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce le centre soit figé mais encore humide.
4. Laisser refroidir dans le moule de 2 à 3 heures.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/1035-brownies>