

# Brownies Rocky Road



Pour 16 morceaux

15 minutes

35 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

225 g de chocolat au lait, haché grossièrement

1/2 tasse de beurre non salé

2 œufs

1/2 tasse de cassonade

1 pincée de sel

1/2 tasse de farine

3/4 tasse de noix de cajou, grillées et concassées

1 tasse de guimauves miniatures

**1** - Préchauffer le four à 180°C. Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés.

**2** - Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tempérer.

**3** - Dans un autre bol, fouetter les œufs avec la cassonade et le sel au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À l'aide d'une spatule, incorporer la moitié des noix et des guimauves.

**4** - Répartir la pâte dans le moule. Cuire au four environ 35 minutes.

**5** - À la sortie du four, parsemer du reste des noix et des guimauves. Laisser tiédir.

**6** - Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée. Retirer la casserole du feu et ajouter la crème. Porter de nouveau à ébullition en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser tiédir et verser en filet sur le gâteau tiédi. Servir tiède ou tempéré.

*Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.*