

Biscuits brownies au chocolat



Pour 13 biscuits

 20 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie

1 ml (1/4 c. à thé) de poudre à pâte

227 g de chocolat noir, haché

45 ml (3 c. à soupe) de beurre salé

2 œufs

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

1 - Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C. Tapisser deux grandes plaques à biscuits de papier parchemin.

2 - Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

3 - Dans un bol au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tiédir à la température ambiante.

4 - Dans un autre bol, mélanger les œufs avec la cassonade à l'aide d'un fouet. Incorporer le mélange de chocolat puis les ingrédients secs.

5 - À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 30 ml (2 c. à soupe), répartir environ six boules de pâte sur une plaque en les espaçant. Cuire au four, une plaque à la fois, environ 10 minutes. Laisser refroidir sur la plaque.

Sandwichs brownies à la crème glacée

5 - Déposer une boule de crème glacée à la vanille d'environ 60 ml (1/4 tasse) sur un biscuit. Couvrir d'un deuxième biscuit et presser. Emballer individuellement les sandwichs d'une pellicule de plastique. Congeler 48 heures pour laisser les biscuits s'attendrir.