



Des brownies aux... biscuits!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Votre mélange à brownies préféré (j'ai utilisé celui de Betty Crocker)
- 1 1/4 tasse de gruau
- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse d'huile végétale ou de canola
- 1 oeuf
- 2 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de pépite de chocolat (ou de restant de chocolat de Pâques)
- 1/4 tasse de beurre d'arachide

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Préparer votre mélange à brownies. Laisser de côté.
3. Dans un autre bol, mélanger le gruau, la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, mélanger l'huile, l'oeuf et la vanille. Dans un mélangeur, incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Bien mélanger. Le mélange vous semblera granuleux. C'est normal. Ajouter le une tasse du chocolat.
4. Dans un moule 8X8, mettre la moitié du mélange de brownie. Puis, étendre le mélange à biscuits

par dessus.

5. Avec une cuillère, mettre le restant du mélange à brownie sur les biscuits en quelques endroits.
6. Faire fondre le beurre d'arachide au micro-ondes. Mettre une cuillère à thé de beurre d'arachide fondu sur chaque endroit où il y a du mélange à brownie et prendre un couteau pour faire des spirales. (Ça sert juste à faire beau. Vous pouvez omettre la dernière étape.
7. Mettre au four 40 minutes. Ne pas trop cuire. C'est meilleur quand ce n'est pas trop cuit. Laisser refroidir une heure avant de servir.