



Brownies au goût de coco Cadbury (sans les fameux oeufs)!

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



NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

2.5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Votre recette de brownies préférée. (Moi j'ai pris la boîte Betty Crocker dans laquelle j'ai ajouté des morceaux de chocolat pour faire plus cochon!)
- 1/4 tasse de sirop de maïs transparent
- 2 c. à thé de beurre à température pièce
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- Colorant alimentaire jaune
- 3/4 tasse de chocolat (des pépites font l'affaire)
- 1 c. à thé de beurre
- 1/4 tasse de crème 35%

Préparation

1. Préparer le brownies selon votre recette. Laisser refroidir.
2. Battre ensemble le sirop de maïs, 2 c. à thé de beurre, la vanille et le sel dans le batteur sur socle ou à la mixette. Ajouter doucement le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
3. Prendre 3/4 du mélange et l'étendre sur le brownies. Avec le 1/4 du mélange restant, ajouter

quelques gouttes de colorant alimentaire jaune et bien mélanger.

4. Ajouter le mélange jaune doucement sur le mélange blanc. Étendre avec une spatule. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.
5. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec la crème et 1 c. à thé de beurre à feu doux. Bien mélanger. Étendre le mélange sur le brownies (par dessus les 2 étages blanc et jaune. Retourner au frigo pendant au moins 30 minutes et même pendant toute la nuit.
6. Couper en carrés. Voilà!