



Brownies d'Halloween aux Smarties

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



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses (ou 450 g) de chocolat noir
- 2 3/4 tasses de sucre
- 2 tasses de beurre
- 1/4 c. à thé de sel
- 6 oeufs
- 3 tasses de farine
- 5 boîtes de Smarties (j'ai acheté les spécial Halloween : les Scaries afin d'avoir des Smarties aux couleurs d'Halloween).

Préparation

1. Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger. Une fois le chocolat fondu, ajouter le sucre, le sel, les oeufs et bien mélanger.
2. Ajouter la farine et mélanger à nouveau. Ajouter le contenu de quatre boîtes de Smarties concassées au mélange.
3. Diviser la pâte dans 24 moules à muffin. Ajouter le contenu de la dernière boîte de Smarties sur le dessus des brownies en guise de décoration.
4. Faire cuire de 20 à 25 minutes à 350F. Soyez attentif. Des brownies trop cuits, c'est bon, mais un peu sec. On aime ça un peu coulant.