



Brownies aux oeufs Cadbury pour Pâques

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



NOMBRE DE PORTION : 6 OU 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 oeufs Cadbury
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de cacao
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Couper les oeufs Cadbury en deux sur le sens de la longueur. Je les avais mis au frigo quelques heures pour empêcher le fondant de couler. Aussi, c'est plus facile de les couper sur le joint.
2. Mélanger ensemble la farine, le cacao et le sel. Réserver.
3. Mélanger ensemble le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter la vanille. Une fois bien mélanger, ajouter les oeufs un à la fois. Si vous disposez d'un batteur sur socle, c'est le temps de le sortir.
4. Ajouter lentement les ingrédients secs. Incorporer les pépites de chocolat.
5. Étendre dans un moule carré de 8 X 8 graissé légèrement. Cuire 30 minutes à 350F sur la grille du centre.

6. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les oeufs Cadbury sur le dessus du gâteau. Remettre au four pour les 5 minutes restantes. Laisser refroidir et... délectez-vous!
7. Ça donne 6 gros brownies ou 12 petits. À vous de choisir.