

## BROWNIES AU CAFÉ



**Donne:** 20 brownies, environ

1/2 tasse + 1 c. à soupe de Beurre salé, en tout  
1 tasse de sucre  
2 carrés de chocolat à cuire, non sucré, soit 60 g (2 oz)  
2 c. à thé de café instantané, en tout  
3 c. à soupe d'eau chaude, en tout  
2 oeufs  
1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur, en tout  
1/2 tasse de Farine tout usage  
Une pincée de sel  
1/2 tasse de sucre à glacer  
1 c. à soupe de poudre de cacao, non sucrée

-Préchauffer le four à 325 °F. Sur la cuisinière, disposer un bol de métal sur une casserole d'eau frémissante (ou utiliser un bain-marie) et y déposer 1/2 tasse de beurre, le sucre et le chocolat. Remuer à quelques reprises pendant que le beurre et le chocolat fondent.

-Entre-temps, dissoudre 1 1/2 c. à thé de café instantané dans 2 c. à soupe d'eau chaude. Bien incorporer ce liquide au beurre et au chocolat. Retirer le mélange du feu et le laisser tiédir, puis incorporer au fouet les oeufs et 1 c. à thé de vanille.

-Dans un autre bol, combiner la farine et le sel. Au fouet, incorporer au mélange au chocolat. Verser dans un moule graissé de 20 cm × 20 cm (8 po × 8 po) et faire cuire au centre du four 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit pris.

**-Pour le glaçage :** dans un petit bol, combiner le reste du beurre, le sucre à glacer et la poudre de cacao. Bien incorporer le reste de café instantané et de vanille, et 1 c. à soupe d'eau chaude. Glacer les brownies dans leur moule alors qu'ils sont encore chauds. Lorsque refroidis, les couper en 20 morceaux et servir.

Publier par: Le coin recettes de Jos,

(Source: magazine inspires)