

BISCUITS BROWNIES

Ingédients : pour environ 15 biscuits (*13 pour moi*)

- 1 c. à soupe (15 ml) de fécule de maïs (maizena)
- 1 c. à soupe (5 g) de poudre de cacao
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 3 ½ oz (100 g/ ou environ ½ tasse) de chocolat noir haché
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 1 œuf
- ⅓ tasse (60 g) de cassonade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Placer la grille au centre du four.
3. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin (ou d'une feuille de cuisson réutilisable).
4. Dans un petit bol, mélanger la fécule, le cacao et la poudre à pâte. Réserver.
5. Hacher grossièrement le chocolat. Le déposer dans un bol moyen allant au four à micro-ondes et ajouter le beurre. Chauffer de 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Réserver.
6. Dans un grand bol, avec un batteur électrique (mixette), fouetter l'œuf et la cassonade à vitesse maximale 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume (voir Notes).
7. À basse vitesse, incorporer graduellement le chocolat fondu.
8. Saupoudrer la préparation de fécule de maïs, de cacao et de poudre à pâte. Fouetter à basse vitesse pour incorporer.
9. À l'aide d'une cuillère de 1 c. à soupe (15 ml), répartir la pâte sur la plaque de cuisson pour former environ 15 biscuits. (*Dans mon cas, j'ai obtenu 13 biscuits*)
10. Faire cuire au four 10 minutes. Ne pas trop cuire.
11. Laisser tiédir et servir.

Notes de fin :

- Il est important de bien fouetter pour dissoudre la cassonade dans l'œuf et faire gonfler le mélange pour obtenir l'effet craquelé sur le dessus des biscuits. Le batteur électrique est de mise pour obtenir le résultat voulu!
- Ces biscuits ne contiennent pas de farine, un avantage pour les personnes qui ont une allergie au blé ou qui doivent éviter le gluten.

Conservation : se conserve 3 jours à température ambiante ou 2 mois au congélateur.

Source : Geneviève O'Gleman sur Savourer

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/3237/biscuits-brownies>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel , le jeudi 16 février 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/02/biscuits-brownies.html>