

Brownies au chocolat et Kahlua

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 8

~Ingrédients

250 g de chocolat noir 70% coupé en morceaux

1/3 de tasse (80 ml) de beurre

2 c. à soupe (30 ml) de liqueur de Kahlua

2 oeufs

2/3 de tasse (160 ml) de sucre

3 c. à soupe (45 ml) de crème sure

1/3 tasse (80 ml) de noix de Grenoble hachées

1/2 tasse (125 ml) de farine

~Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F. (180 C°).

2)Faire fondre 200 g de chocolat noir avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
Incorporer la liqueur de Kahlua.

3)Dans un bol, fouetter les oeufs avec le sucre. Incorporer la crème sure, les noix et la farine.
Incorporer le chocolat fondu.

4)Dans un moule carré de 20 cm (8 po) beurré, étaler la préparation.

5)Cuire au four de 20 à 25 minutes

6)Laisser tiédir sur une grille. Couper en huit portions.

7)Au moment de servir, faire fondre le reste du chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Napper les brownies de chocolat fondu.

source: Je cuisine transcrit et modifié par ~Lexibule~

~Note: Pour remplacer la crème de menthe, j'ai utilisé de la liqueur de café Kahlua que j'avais déjà.

~Aussi; comme j'ai changé l'alcool, j'ai dû changer le titre de la recette en conséquence.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule

