



Brownies au beurre de cacahuètes



INGRÉDIENTS

Pour 16 brownies:

- 130 g de farine fermentante
- 75 g de cacao en poudre
- 125 g d'édulcorant à base de tagatose
- 230 g de beurre
- 3 œufs
- 1 c. à. c. rase d'extrait de vanille
- 50 g de beurre de cacahuètes (nature)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le beurre dans une petite poêle ou au micro-ondes. Laisser refroidir légèrement.

Tamiser la farine et le cacao dans un plat. Ajouter éventuellement une pincée de sel. Mélanger pour avoir une masse bien homogène.

Mettre l'édulcorant dans un autre bol et y ajouter les œufs. Battre au fouet. Ajouter le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Mélanger ensuite le contenu des deux bols ensemble à la spatule jusqu'à ce que le résultat soit bien homogène.

Répartir la pâte dans un moule carré recouvert de papier sulfurisé. Egaliser la pâte. Répartir ensuite le beurre de cacahuètes par petites touches et faire des petits dessins à la surface avec un couteau.

Enfourner 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson : la pâte ne doit plus bouger quand vous secouez légèrement le moule.

Laisser refroidir à température ambiante avant de servir !



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu