

# BOLS BROWNIES au CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 12 min

## *INGRÉDIENTS*

• 125 g de beurre • 125 g de sucre • 15 g de lait en poudre • 15 g de cacao non sucré • le zeste d'une orange non traitée • 125 ml d'eau bouillante • 125 g de yaourt brassé • 1 œuf • 1 càs de vanille liquide • 150 g de farine • 1 càc de bicarbonate de soude

Pour mettre dessus : • glace • coulis chocolat ou fruits • caramel au beurre salé • chantilly • sucres colorés • noix grossièrement hachées ...

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four th7, 200°C. Beurrer le moule et le réserver au frais.

Faire fondre sur feu doux le beurre avec le sucre dans une casserole à fond épais, en mélangeant à la spatule en bois pour aider à dissoudre le sucre. Réserver.

Dans un grand bol, verser le lait en poudre et le cacao dans l'eau bouillante, mélanger au fouet. Lorsque le tout est homogène, ajouter l'œuf battu, la vanille et le yaourt brassé.

Dans un récipient, verser ce mélange au cacao, ajouter le mélange sucre-beurre. Incorporer la farine et le bicarbonate, bien mélanger.

Remplir les 6 moules jusqu'aux 3/4. enfourner pour 12 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes puis retourner sur une assiette chemisée de papier cuisson.

Déguster froid ou tiède, garni à votre convenance de glace, chantilly, coulis ...