

Brownies de Jessica



300 g de sucre
175 g de farine
4 c.à.s. bombées de cacao non sucré
110 g de beurre non salé
1 c.à.c. d'extrait de vanille pur (faites attention à ne pas prendre une imitation)
3 oeufs

Préchauffez le four à 176 °C.

Beurrez un plat en verre de 23x23cm.

Battez le beurre et le sucre. Si vous utilisez un mixer électrique, battez jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux. Sinon, battez à la main jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez le cacao, la vanille et les oeufs et battez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit juste incorporée. La pâte doit être plutôt épaisse.

Versez la pâte dans le moule beurré et cuisez environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent (ou un petit morceau de spaghetti cru) plongé au centre du brownie en ressorte propre.

Le dessus du brownie doit avoir une croûte vraiment très fine et le centre doit avoir une consistance vraiment dense.

Laissez refroidir pendant aussi longtemps que vous serez capable de le supporter, puis dévorez avec un grand verre de lait froid!

**Ma modification préférée: ajoutez une grosse pincée d'ancho chile powder (piments jalapenos grillés et réduits en poudre) et deux grosses pincées de cannelle. Vous pouvez aussi ajouter une petite pincée de piment de cayenne.