

BROWNIES

Ingrédients

- 140 g (5 oz) de chocolat noir, haché grossièrement
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre coupé en cube
- 2 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) sucre
- 1 ml (1/4.c. a thé) de sel
- 125ml (1/2 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) de farine



Préparation=15 min
Cuisson=35min
Refroidissement=2h
Morceaux=16

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm (8 po) d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté. Beurrer les deux autres côtés.
2. Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, faire fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tempérer.
3. Dans un autre bol, mélanger les oeufs avec la cassonade, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène
4. Verser dans le moule. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre.
5. Laisser refroidir dans le moule, soit environ 2 heures. Démouler et couper en carrés. Servir tiède.

CARRÉ RICE KRISPIES



Ingrédients

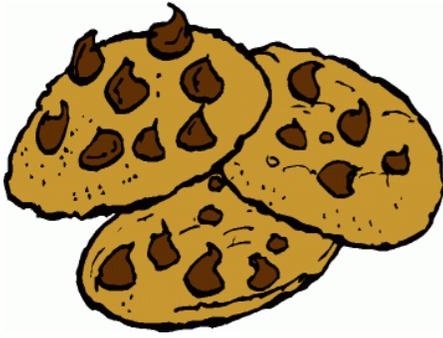
- 5 tasses de guimauves miniatures
- 1/2 c. à thé extrait de vanille (facultatif)
- 1/4 tasse margarine ou beurre
- 6 tasses Céréales Rice Krispies*

Préparation

- Chauffer la margarine à feu doux dans une grande casserole.
- Ajouter les guimauves; remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et homogènes.
- Retirer du feu.

- Ajouter la vanille.
- Ajouter les céréales en remuant pour bien enrober.

- À l'aide d'une spatule légèrement beurrée, presser dans un moule beurré de 3,5 L (13 x 9 po). Laisser refroidir. Couper en carrés.



BISCUITS AU CHOCOLAT SANS OEUFS ET SANS PRODUITS LAITIERS

Préparation=25 min
Cuisson= 10 min
Morceaux=15

Ingrédients

- 105 g (3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 50 g (1/2 tasse) de cacao sans produits laitiers, tamisé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 18 g (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- 120 g (1/2 tasse) de cassonade légèrement tassée
- 75 ml (1/3 tasse) d'huile de canola
- 150 g (5 oz) de chocolat noir sans produits laitiers, haché

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Réserver.
3. Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau. Réserver.
4. Dans un autre bol, mélanger la cassonade et l'huile à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients secs et le mélange de fécule et bien mélanger. Réserver 2 c. à soupe de chocolat pour décorer les biscuits. À l'aide d'une spatule, incorporer le reste du chocolat à la pâte à biscuits.
5. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 30 ml (2 c. à soupe), portionner des boules de pâte. Les répartir sur la plaque. Garnir du chocolat haché réservé.
6. Cuire au four, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits (fermes) à l'extérieur, mais encore moelleux au centre. Laisser refroidir sur la plaque.