

BROWNIES AUX BRETZELS ET AU BEURRE D'ARACHIDES



Préparation 25 minutes  
 Cuisson 25 minutes  
 Rendement 16 carrés  
 Congélation oui

Particularités

Des brownies décadents pour les fans de croquant!

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse (65 g) de [farine tout usage sans gluten](#) ou ordinaire
- 3 c. à soupe (45 m) de cacao
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 2 tasses (360 g) de [pépites de chocolat mi-sucré sans produits laitiers](#) ou ordinaires
- 1/2 tasse (110 g) de [margarine végétale](#) ou de beurre
- 1/3 tasse (85 g) de beurre d'arachides naturel crémeux
- 4 gros oeufs
- 1/2 tasse (105 g) de sucre
- 1/3 tasse (70 g) de cassonade
- 2 c. à thé (10 ml) de vanille
- 24 petits bretzels sans gluten ou ordinaires, pour garnir
- 2 c. à soupe (30 ml) d'arachides salées hachées finement, pour garnir

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre. Graisser un moule carré de 8 po et le tapisser de papier parchemin qu'on laisse dépasser de chaque côté.
2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un bol allant au micro-ondes, déposer les pépites de chocolat et la margarine. Cuire 1 minute 30 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Bien mélanger. Ajouter le beurre d'arachides et mélanger à nouveau. Réserver.
4. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs avec le sucre et la cassonade 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et blanchisse (il est important de battre tout ce temps pour incorporer le plus d'air possible au mélange).
5. Incorporer le mélange de chocolat tiédi et la vanille au mélange d'oeufs, toujours au batteur électrique.
6. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger à l'aide d'une spatule.
7. Verser le mélange dans le moule. Garnir des bretzels et parsemer des arachides. Cuire au four 25 minutes.
8. Laisser refroidir sur une grille. Réfrigérer 4 heures avant de couper en 16 carrés. Les brownies auront une texture de fudge.



Bon à Savoir

Lorsqu'on met les brownies au frigo, ils gardent une texture de fudge ; si on les laisse à la température ambiante dans un contenant hermétique, ils ont une texture qui s'approche de celle d'un gâteau. À vous de choisir ce que vous préférez. Sachez toutefois qu'ils se conservent 4 jours à la température ambiante et 2 bonnes semaines au frigo. Vous pouvez aussi les congeler.