



PEANUT BUTTER
BROWNIE

PEANUT BUTTER BROWNIE

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
40 min

TOTAL
50 min

INGRÉDIENTS

175g de beurre fondu
150g de chocolat
3 oeufs
100g de sucre blanc
150g de sucre roux
75g de farine
25g de cacao en poudre

240g de peanut butter
30g de sucre glace

- 1 Préchauffez votre four à 180 degrés. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : la farine et le cacao en poudre tamisé.
- 2 Détaillez le chocolat en morceaux et déposez-le dans un grand bol. Versez le beurre fondu et chaud sur le chocolat. Patientez quelques minutes le temps de le faire fondre, puis amalgamez le tout afin d'obtenir une texture lisse.
- 3 À l'aide d'un batteur électrique, un robot pâtissier muni du fouet ou d'un fouet manuel et d'un peu d'huile de coude, fouettez vigoureusement les sucres et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Versez ensuite le mélange chocolat/beurre fondu. Mélangez.
- 4 Ajoutez enfin les ingrédients secs (farine/cacao) puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

5 Versez la pâte dans un moule à brownie beurré et tapissé de papier sulfurisé.

6 Préparez le crémeux au beurre de cacahuète. Dans un petit bol, mélangez le beurre de cacahuète et le sucre glace. Déposez le crémeux dans la pâte à brownie par petites touches à l'aide d'une cuillère.

7 Enfournez pour 40 minutes à 180 degrés. Vous pouvez prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes si nécessaire.

À la sortie du four, laissez refroidir le brownie avant de démouler et de passer à la découpe. Une fois refroidi, dévorez-le sans modération !