

BROWNIES AUX CACAHÈTES ET SA CRÈME ANGLAISE



Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 20 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	150g
- CHOCOLAT FONDANT	125g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	250g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- FARINE	125g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CACAO AMER EN POUDRE	30g
- CACAHUÈTES NON SALÉES	160g
- MARSHMALLOWS	45 mini ou 3 normaux
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Faites fondre doucement au micro-onde, le chocolat et le beurre. Fouettez pour obtenir un mélange bien lisse. Laissez refroidir.
- Battez les œufs avec le sucre et l'essence de vanille.
- Mélangez ce mélange aux œufs avec celui au chocolat.
- Incorporez avec une spatule, la farine et le baking powder. Ajoutez également les marshmallows et les cacahuètes.
- Préchauffez le four à 175 – 180°C.
- Placez du papier sulfurisé au fond d'un moule carré.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez 45 minutes.
- Laissez refroidir et ensuite démoulez.
- Coupez le brownies en carrés et servez avec la crème anglaise.