



Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait
RECETTE

Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait



<?xml version="1.0"?>

Durée

1 heure

Ingrédients

10 produits

Quantité

16 portions

Ces délicieux brownies au chocolat TWIX sont un plaisir à préparer en famille !

PARTAGER

- [Pinterest \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Facebook \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Twitter \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Download \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrédients

- 56 g de chocolat pâtissier non sucré, finement haché
- 75 g de beurre doux
- 1/2 c. à café de sel
- 150 g de sucre en poudre

- 1 œuf
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 42 g de farine
- 2 barres TWIX Original, coupées en morceaux
- 42 g de glaçage à la crème au beurre
- 75 g de confiture de lait

Produits utilisés



TWIX biscuit nappé de caramel, enrobé de chocolat - Single - 50g

[VOIR DÉTAILS](#)

[Acheter](#)

Instructions

1. 1

Préchauffez le four à 180 °C. Tapissez un plat de cuisson rectangulaire de 20 cm avec suffisamment de papier sulfurisé pour le recouvrir entièrement et faire dépasser le papier.

2. 2

Dans un récipient résistant à la chaleur placé dans une casserole d'eau légèrement frémissante, faites fondre le chocolat pâtissier, le beurre et le sel en remuant de temps en temps.

3. 3

Retirez du feu et incorporez le sucre. Laissez légèrement refroidir.

4. 4

Incorporez l'œuf et mélangez bien, puis ajoutez la vanille. Versez la farine jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène, puis la moitié des barres TWIX® Original en morceaux.

5. 5

Déposez la pâte à brownie dans le plat préparé et lissez le dessus. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides.

6. 6

Laissez refroidir complètement, démoulez et retirez le papier sulfurisé.

7. 7

Mélangez le glaçage à la crème au beurre avec 2 cuillères à soupe de confiture de lait pour obtenir un mélange homogène, et étalez-le sur le brownie.

8. 8

Parsemez les brownies avec les morceaux de barres TWIX® Original restantes et versez un filet du reste de confiture de lait sur le dessus. Découpez 16 carrés.

9. 9

Dégustez vos brownies au chocolat TWIX.

DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES



Barres granola à base de TWIX

Temps

1 heure 30

Ingrédients

13 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



Recette TWIX saveur tarte aux pommes

Temps

1 heure 30

Ingrédients

12 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



Recette du café frappé au TWIX

Temps

10 minutes

Ingrédients

7 produits

[VOIR DÉTAILS](#)

Source URL:

<https://www.twix.com/fr/recette/brownies-au-chocolat-twix-et-la-confiture-de-lait>