Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait

Durée	1 heure
Ingrédients	10 produits
Quantité	16 portions

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

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

Instructions

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. 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. Retirez du feu et incorporez le sucre. Laissez légèrement refroidir.
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. 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. Laissez refroidir complètement, démoulez et retirez le papier sulfurisé.

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. 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. Dégustez vos brownies au chocolat TWIX.

DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES

Barres granola à base de TWIX

Temps

1 heure 30

Ingrédients

13 produits

Recette TWIX saveur tarte aux pommes

Temps

1 heure 30

Ingrédients

12 produits

Recette du café frappé au TWIX

Temps

10 minutes

Ingrédients

7 produits

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