

Le truc de Solange

La fin de l'hiver, c'est dur, dur...Allez, on se gâte !

MES BROWNIES AU BUTTERSCOTCH

1. Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. Dans un chaudron, faites fondre le beurre et la cassonade à feu doux.
3. Enlevez du feu et ajoutez tous les autres ingrédients. Mélangez bien au batteur.
4. Graissez et enfarinez un moule carré. Mettez le mélange dans le moule et faites-le cuire au four à 350° F, de 30 à 35 min.
5. Sortez votre gâteau du four et laissez-le refroidir 30 min. Coupez-le en carrés quand il est encore tiède.
6. Servez vos brownies avec de la crème glacée à la vanille ou un coulis de crème à 35 %... Un vrai péché !

INGRÉDIENTS

- ✿ 3/4 tasse de farine
- ✿ 1 œuf
- ✿ 1 tasse de cassonade
- ✿ 1/4 tasse de beurre
- ✿ 1 c. à thé de poudre à pâte
- ✿ 1/4 c. à thé de sel
- ✿ 1 c. à thé de vanille