

## Brownies

Casserole de cuisson : _____ Casserole de service : _____	Référence : _____ Cuisson : <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four à convection</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">350°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">20 min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">marmite vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> </table>	four à convection	°F	min	four conventionnel	350°F	20 min	four vapeur		min	marmite vapeur		min			min
four à convection	°F	min														
four conventionnel	350°F	20 min														
four vapeur		min														
marmite vapeur		min														
		min														
Nombre de portions : _____ Grosseur d'une portion : _____																
INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE													
Patate douce moyenne	1		Préchauffer le four à 350°F. Bien laver la patate douce et la percer à plusieurs endroits avec une fourchette. Faire cuire au four à micro-ondes environ 10 minutes.													
Huile d'olive Chocolat noir à 70 %	1/3 Tasse 4½ onces		Pendant ce temps, dans une petite casserole, remuer l'huile d'olive et le chocolat a feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser tiédir.													
Sucre de canne Poudre à pâte	½ tasse ¼ c. à thé		Dans un bol, écraser la patate douce puis battre avec le sucre jusqu'à consistance presque lisse. Ajouter en remuant l'huile d'olive et le chocolat noir.													
Œufs Vanille	2 2 c. à thé		Incorporer la poudre à pâte, les oeufs et la vanille et battre jusqu'à consistance épaisse. Ajouter graduellement la farine en remuant. Incorporer les canneberges séchées.													
Farine tout usage Canneberges séchées	½ tasse ¼ Tasse		Déposer le mélange sur une plaque de cuisson antiadhésive à l'aide d'une cuillère. Égaliser le dessus. Cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le brownie en ressorte propre.													
			Laisser refroidir complètement sur la plaque de cuisson avant de découper en portions.													