

Ultimate Chocolate Brownies

with Warm Butterscotch Sauce and Pecans

90 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Gather all required baking tools.

Bust out

Measuring spoons, medium pot, large bowl, parchment paper, small pot, small bowl, measuring cups, whisk, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	4 Person
White Sugar	200 g
Espresso Powder	⅓ tsp
All-Purpose Flour	½ cup
Brown Sugar	100 g
Cream	113 ml
Pecans	56 g
Egg	2
Cocoa Powder	½ cup
Icing Sugar	½ cup
Unsalted Butter*	12 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep baking tin

- Grease an 8x8-inch metal baking tin with **2 tsp softened butter**.
- Line the base and sides of the tin with parchment paper, pressing down to adhere. (**NOTE:** Leave a 2-inch overhang on the sides of the tin. This helps to easily remove brownies once cooled.)



3 Bake brownies

- Pour **brownie batter** into the prepared tin and smooth into an even layer. Bake in the **middle** of the oven until puffed and shiny on the surface, 20-25 min. (**NOTE:** Do not overbake; brownies taste best when slightly underdone. You can check by placing a wooden skewer into the centre of the brownies, which should come out with a few crumbs attached when ready.)
- Place the tin on a wire rack and allow **brownies** to cool to room temp, for 1 hr, before removing from the tin.



2 Make brownie batter

- Add **8 tbsp butter** to a small pot over medium heat and stir until completely melted, 1-2 min. Immediately whisk in **cocoa powder**, **icing sugar** and **½ tsp salt** until smooth.
- Using a whisk or electric mixer, beat together **eggs**, **white sugar** and **espresso powder** in a large bowl until thickened, 2-3 min.
- Add **warm cocoa mixture** to **egg mixture**, then beat until combined, 1 min.
- Sprinkle over **½ cup flour** and stir until no floury streaks remain. (**NOTE:** Reserve remaining flour for a future creation.)



4 Make butterscotch sauce and serve

- Add **4 tbsp butter** and **brown sugar** to a medium pot over medium-high heat. Cook, stirring constantly, until **mixture** comes to a simmer, 2-3 min. Reduce heat to medium and continue to cook until **mixture** is smooth and glossy, 1-2 min.
- Slowly stir in **cream**, **1 tbsp** at a time, until fully incorporated. Stir in **¼ tsp salt**, then continue to cook until thickened and slightly reduced, 2-3 min. Remove from heat and transfer to a small bowl.
- Drizzle **butterscotch sauce** over top of **baked brownies**, then sprinkle **pecans** over top. Using a sharp knife, cut **brownies** into equal squares and serve.
- Use **any leftover butterscotch sauce** for drizzling over ice cream or other baked goods.

Excellents brownies au chocolat

avec sauce au caramel écossais et pacanes

90 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (350 °F). Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	4 personne
Sucre blanc	200 g
Espresso en poudre	½ c. à thé
Farine tout usage	½ tasse
Cassonade	100 g
Crème	113 ml
Pacanes	56 g
Œuf	2
Cacao en poudre	½ tasse
Sucre à glacer	½ tasse
Beurre non salé*	12 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer le plat de cuisson

- Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] avec **1 c. à soupe de beurre ramolli**.
- Tapisser le fond et les parois du plat de papier parchemin, en appuyant pour faire adhérer. (**REMARQUE** : Laisser un surplus de 5 cm (2 po) dépasser de chaque côté. Cela permettra de retirer facilement les brownies après qu'ils aient refroidi.)



3 Cuire les brownies

- Verser le **mélange à brownies** dans le plat préparé et le lisser pour obtenir une couche uniforme.
- Cuire au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce que la surface soit gonflée et brillante. (**REMARQUE** : Ne pas surcuire ; les brownies sont meilleurs lorsqu'ils sont légèrement sous-cuits. Vérifier la cuisson en enfonçant une brochette en bois au centre des brownies. Ils seront prêts si la brochette en ressort avec quelques miettes.)
- Placer le plat de cuisson sur une grille et laisser les **brownies** refroidir à température ambiante pendant 1 h avant de les démouler.



2 Faire le mélange à brownies

- Chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **8 c. à soupe de beurre** et remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'il fonde. Incorporer immédiatement le **cacao en poudre**, le **sucré à glacer** et **½ c. à thé de sel**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Dans un grand bol, battre de 2 à 3 min, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, les **œufs**, le **sucré blanc** et l'**espresso en poudre**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Ajouter le **mélange de cacao chaud** au **mélange d'œufs**, puis continuer à battre pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Saupoudrer de **½ tasse de farine**, puis mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traces de **farine**. (**REMARQUE** : Conserver le reste de la farine pour une prochaine création.)



4 Faire la sauce au caramel écossais et servir

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **4 c. à soupe de beurre** et la **cassonade**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** arrive à légère ébullition. Réduire à feu moyen, puis poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et luisant.
- Ajouter lentement la **crème**, **1 c. à soupe** à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée.
- Incorporer **¼ c. à thé de sel**, puis poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, jusqu'à ce que la **sauce** soit réduite et qu'elle épaississe légèrement. Retirer du feu et transférer la **sauce** dans un petit bol.
- Arroser les **brownies** de **sauce au caramel écossais**, puis garnir de **pacanes**.
- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper les **brownies** en carrés de taille égale, puis servir. Conserver le reste de la **sauce au caramel écossais** pour servir avec de la crème glacée ou autres desserts.