Tueur Brownies

Vers mars 1996. Après de nombreux essais, j'ai finalement réussi de faire des bons brownies. Tous les ingrédients, aussi normaux qu'ils paraissent, sont legèrement différents en France. Le beurre est plus, ben, plus beurré, le sucre plus sucré, et les oeufs plus, ...plus, bof. Je n'en sais rien, mais j'ai finalement creé une recette qui marche. La voici.

70 g de beurre	1 cuil. à café de vanille liquide
150 g de vergeoise brune tassée (verre gradué)	2 oeufs
2 cuil. à soupe d'eau	90 g de farine
1 cuil. à soupe de café soluble	$\frac{1}{4}$ cuil. à café de sel
150 g de chocolat noir	1 $\frac{1}{2}$ cuil. à café de levure chimique

Amener à ébullition le beurre avec le sucre et l'eau en remuant constamment. (Ne pas laisser bouillir.) Retirer du feu. Ajouter le café, puis le chocolat, puis la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde. Ajouter les oeufs et battre le tout. Ajouter le mélange tamisé farine-sel-levure.

Abaisser la pâte sur $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur environ sur une plaque beurrée et farinée. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Faire cuire à four doux, à 170C pendant 25 minutes. Laisser tiédir. Découper en carrés. Laisser refroidir et détacher de la plaque avec la spatule.

Prendre-en plaisir!