



Cuisine et  
dépendances

## Brownie au Philadelphia Milka et beurre de cacahuètes



*Vous voulez un brownie "diététique" ? Oui, ben ce sera pas pour cette fois ! Je ne sais pas vous, mais moi, à l'entrée de l'hiver, je ne ferai que manger toute la journée, et particulièrement du sucré, et encore plus du chocolat... certainement un réflexe archaïque qui nous permet de constituer des réserves pour traverser la période des gelées... sauf que la seule chose qui gèle, ce sont mes plantes et qu'a priori on ne devrait pas encore traverser de disette cet hiver. Quoi qu'il en soit je me lâche un peu en ce moment et quand j'ai vu cette recette sur le blog de [Guiginecuisine](#), je n'ai pu que succomber : j'avais déjà testé la pâte chocolatée Philadelphia Milka en [bavarois](#), j'étais bien appâtée par la recette du brownie - avec du beurre de cacahuètes s'il-vous-plaît. C'était effectivement très bon, bien cacaoté avec un saveur qui reste marquée du beurre de cacahuètes.*

Ingrédients (pour un moule rectangulaire de 24 cm de long sur 10 cm de large) :

- 1 paquet de Philadelphia Milka (150g)
- 75 g de beurre de cacahuètes
- 30 g de cacao pur (Van Houten)
- 2 oeufs
- 40 g de beurre
- 40 g de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 90 g de farine
- 1/4 de sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Si le beurre de cacahuètes est trop compact, on peut aussi le passer une dizaine de secondes au micro-ondes.

Fouetter la pâte Philadelphia Milka avec le beurre de cacahuètes.

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Verser le mélange chocolat-beurre de cacahuètes, puis la crème fraîche et le beurre fondu. Mélanger le tout. Incorporer

le cacao pur et la farine mélangée à la levure. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire (on peut aussi prendre un moule à cake) chemisé de papier sulfurisé. Lisser le dessus de la pâte avec une spatule.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes, le brownie doit être à peine cuit à coeur.

Le 02 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/02/index.html>