Brownie aux Reese's® peanut butter cups

Après vous avoir proposé les Reese's® maison je vous propose les recettes réalisées avec ! Je commence donc par vous proposer mon brownie aux Reese's ! Un brownie totalement gourmand, totalement régressif et totalement irrésistible ! Ce brownie était vraiment à tomber ! Un brownie "chewy" comme je les aime avec des morceaux de Reese's® fondants....à tomber ! Comme toujours le beurre de cacahuète se marie à merveille avec le chocolat. Pour mon brownie j'ai utilisé mes Reese's® maison mais vous bien évidemment utilisé les vrais. Par ailleurs, j'ai laissé mon brownie toute une nuit au réfrigérateur pour qu'ainsi il soit "chewy" mais vous pouvez bien évidemment le manger le jour-même après qu'il ait refroidi.

Pour environ 12 carrés

Ingrédients:

3 oeufs

180g de beurre

150g de chocolat noir

90g de farine

140g de sucre

1 pincée de sel

100g de Reese's peanut butter cups Mini (Du commerce ou maison, recette ici)

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez les Reese's® en deux et en quatre puis réservez-les.

Mettez le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans un saladier et faites-les fondre au four à micro-ondes environ 1min. Mélangez bien.

Dans un saladier, fouettez vivement les oeufs avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu. Incorporez ensuite la farine et le sel.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé. Répartissez les Reese's® coupé en morceaux. Enfournez pour 15 à 18min, le brownie doit être encore assez mou.

A la sortie du four, laissez-le complètement refroidir puis entreposez-le toute une nuit au réfrigérateur. Le lendemain démoulez et coupez en carrés le brownie.