

Brownies Recipe (English):

Preparation : 15 minutes

Cook : 25 minutes

Ready in : 40 minutes

Ingredients ;

- ½ cup vegetable oil
- 1 cup white sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 eggs
- ½ cup all-purpose flour
- 1/3 unsweetened cocoa powder
- ¼ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- ½ cup chopped walnuts (optional)

Directions :

1/. Preheat oven to 350°F (175°C). Grease a 9x9 inch baking pan.

2/. In a medium bowl, mix together the oil, sugar and vanilla. Beat in eggs. Combine flour, cocoa, baking powder and salt ; gradually stir into the egg mixture until well blended. Stir in walnuts if desired. Spread the batter evenly into the prepared pan.

3/. Bake for 20 to 25 minutes, or until the brownie begins to pull away from edges of pan. Let cool on a wire rack before cutting into squares.



Recette des Brownies (Français):

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Prêt en : 40 minutes

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 5 cuillères à soupe de poudre de cacao
- 200g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 90g de farine tout usage
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 blanc d'œufs battus légèrement
- 115g de noix en morceaux (optionnel)
-

Méthode de préparation :

1/. Préchauffez le four sur 180°C. Beurrez un moule à gâteau carré de 20cm de côté.

2/. Faites fondre le beurre sur feu doux. Versez dans un grand bol et ajoutez la poudre de cacao, le sucre, le sel, la farine et la vanille. Incorporez les blancs d'œufs et les noix (optionnel). Étalez le mélange dans le moule à gâteau.

3/. Faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir dans le moule de 10 à 15 minutes avant de découper.

