

# Brownies Surprise des Petits Chefs

## Ingrédients :

100 g de chocolat noir (ou au lait si vous préférez) 

75 g de beurre (vous pouvez aussi utiliser de l'huile de coco) 

150 g de sucre 

2 œufs 

50 g de farine 

1/2 sachet de levure chimique 

1 pincée de sel 

Restes de noix, noisettes ou amandes (environ 50 g, cuites ou non) 

Restes de bonbons ou de chocolat (facultatif, pour un goût sucré supplémentaire !) 

## Matériel :

Un saladier 

Une casserole 

Un fouet 

Un moule à brownies (environ 20x20 cm) 

Du papier sulfurisé (facultatif) 

## Instructions :

### Étape 1 : Préchauffage

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Cela permettra aux brownies de cuire uniformément.

### Étape 2 : Faire fondre le chocolat

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le chocolat noir avec le beurre, en remuant régulièrement pour éviter qu'ils ne brûlent. Une fois le mélange lisse et homogène, retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

### Étape 3 : Mélanger les ingrédients

Dans un saladier, ajoutez le sucre au mélange chocolat-beurre fondu. Mélangez bien pour que le sucre s'incorpore. Ensuite, ajoutez les œufs un à un, en fouettant bien après chaque ajout.

## Étape 4 : Incorporer les éléments secs 🌿

Ajoutez la farine, la levure chimique et le sel, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. C'est le moment idéal pour que les enfants participent à la cuisine !

## Étape 5 : Ajouter les surprises 🎉

Incorporez les noix, noisettes, amandes et tous les autres ingrédients supplémentaires que vous souhaitez utiliser (pépites de chocolat, morceaux de caramel, fruits secs, etc.). Laissez libre cours à la créativité des enfants !

## Étape 6 : Verser dans le moule 🍰

Tapissez votre moule de papier sulfurisé ou beurrez-le légèrement. Versez la pâte à brownies dans le moule et lissez le dessus avec une spatule.

## Étape 7 : Cuisson 🔥

Enfournez pour environ 20 à 25 minutes. Les brownies doivent être cuits à l'extérieur mais encore moelleux à l'intérieur. Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau au centre : il doit ressortir avec quelques miettes.

## Étape 8 : Laisser refroidir ❄️

Une fois cuits, laissez vos brownies refroidir dans le moule pendant environ 10 minutes, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

## Dégustation 🍴

Une fois refroidis, coupez-les en carrés et régalez-vous ! Vous pouvez les servir tels quels ou les accompagner d'une boule de glace à la vanille pour un dessert encore plus gourmand. 🍦

## Astuce 🌟

Laissez les enfants personnaliser leurs propres brownies en ajoutant leurs ingrédients préférés. Amusez-vous à créer des combinaisons uniques !

## Ingrédients Supplémentaires :

Pépites de chocolat 🍫

Noix de pécan 🌰

Amandes effilées 🌰

Morceaux de caramel 🍬

Morceaux de bonbons 🍭

Fruits secs (raisins, abricots, etc.) 🍇🍑

Cacao en poudre 🍫

Épices (cannelle, vanille) 🌿🌟

Zeste d'orange ou de citron 🍊🍋

Yaourt nature ou crème fraîche 🥛

Croustillants de riz soufflé 🍛

Coconut râpé 🥥

Muesli ou flocons d'avoine 🌾

## 🍰 Brownies à la Vanille et aux Pépites de Chocolat 🍰

### Ingrédients :

125 g de beurre 🧈

200 g de sucre 🍬

3 œufs 🥚

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 🌿

150 g de farine 🌾

1/2 sachet de levure chimique 🧁

1 pincée de sel 🧂

100 g de pépites de chocolat (noir, au lait ou blanc) 🍪

50 g de noix ou noisettes hachées (facultatif) 🌰

### Matériel :

Un saladier 🍲

Une casserole 🍲

Un fouet 🥄

Un moule à brownies (environ 20x20 cm) 🍰

Du papier sulfurisé (facultatif) 📄

## Instructions :

### Étape 1 : Préchauffage 🔥

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Cela permettra aux brownies de cuire uniformément.

### Étape 2 : Faire fondre le beurre 🧈

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

### Étape 3 : Mélanger les ingrédients 🥄

Dans un saladier, ajoutez le sucre au beurre fondu. Mélangez bien. Ensuite, incorporez les œufs un à un, puis ajoutez l'extrait de vanille.

### Étape 4 : Incorporer les éléments secs 🌿

Ajoutez la farine, la levure chimique et le sel au mélange humide. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### Étape 5 : Ajouter les pépites de chocolat et les noix 🍫

Incorporez les pépites de chocolat et les noix ou noisettes si vous en utilisez.

### Étape 6 : Verser dans le moule 🍰

Tapissez votre moule de papier sulfurisé ou beurrez-le légèrement. Versez la pâte à brownies dans le moule et lissez le dessus avec une spatule.

### Étape 7 : Cuisson 🔥

Enfournez pour environ 25 à 30 minutes. Les bords doivent être dorés et le centre légèrement ferme. Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau au centre : il doit ressortir avec quelques miettes.

### Étape 8 : Laisser refroidir ❄️

Laissez refroidir dans le moule pendant environ 10 minutes, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

## Dégustation 🍴

Une fois refroidis, coupez-les en carrés et dégustez ces délicieux brownies à la vanille ! Vous pouvez les servir avec un coulis de fruits ou une boule de glace pour une touche gourmande. 🍦

## Astuce 🌟

Les enfants peuvent personnaliser leurs brownies en ajoutant des morceaux de caramel, des fruits secs ou même des épices comme de la cannelle pour une nouvelle saveur.

## Brownies au Beurre de Cacahuète

### Ingrédients :

125 g de beurre 

200 g de sucre 

2 œufs 

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 

150 g de farine 

1/2 sachet de levure chimique 

1 pincée de sel 

100 g de beurre de cacahuète 

Pépites de caramel (facultatif) 

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre. Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille.
3. Incorporer : Ajoutez le beurre de cacahuète et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la levure et le sel.
4. Pépites : Ajoutez les pépites de caramel si vous le souhaitez.
5. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
6. Refroidissement : Laissez refroidir avant de couper en carrés. 

## Brownies aux Pommes et Cannelle

### Ingrédients :

2 pommes (coupées en dés) 

125 g de beurre 

150 g de sucre 

2 œufs 

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 

150 g de farine 

1/2 sachet de levure chimique 🧁

1 cuillère à café de cannelle 🌟

1 pincée de sel 🧂

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez les dés de pommes, la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mélangez bien.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de déguster ! 🍴

## 🌸 Brownies à la Noix de Coco 🌸

### Ingrédients :

125 g de beurre 🧈

200 g de sucre 🍬

3 œufs 🥚

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 🌿

100 g de farine 🌾

50 g de noix de coco râpée 🥥

1/2 sachet de levure chimique 🧁

1 pincée de sel 🧂

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez avec le sucre. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez la farine, la noix de coco, la levure et le sel. Mélangez bien.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de couper en carrés. Ajoutez un peu de noix de coco râpée sur le dessus si vous le souhaitez ! 🍴

## 🍓 Brownies aux Fruits Rouges 🍓

### Ingrédients :

125 g de beurre 🧈

150 g de sucre 🍬

2 œufs 🍳

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 🌿

150 g de farine 🌿

1/2 sachet de levure chimique 🧁

1 pincée de sel 🧂

200 g de fruits rouges (framboises, myrtilles, fraises) 🍓

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez avec le sucre. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez la farine, la levure et le sel. Incorporez délicatement les fruits rouges.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de déguster ! 🍴

## 🍌 Brownies à la Banane 🍌

Bien sûr ! Voici quelques recettes de Brownies originaux, sans chocolat, en utilisant divers ingrédients pour varier les plaisirs :

### 1. 🍏 Brownies aux Pommes et Cannelle 🍏

#### Ingrédients :

125 g de beurre 🧈

150 g de sucre 🍬

3 œufs 🍳

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 🌿

150 g de farine 🌿

1/2 sachet de levure chimique 🧁

1 pincée de sel 🧂

2 pommes (coupées en dés) 🍏

1 cuillère à café de cannelle 🌟

#### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez la farine, la levure, le sel, les dés de pommes et la cannelle. Mélangez bien.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de déguster !

## 2. 🌸 Brownies à la Noix de Coco 🌸

### Ingrédients :

125 g de beurre 🧈

200 g de sucre 🍬

3 œufs 🥚

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 🌿

100 g de farine 🌾

50 g de noix de coco râpée 🥥

1/2 sachet de levure chimique 🧂

1 pincée de sel 🧂

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Faites fondre le beurre et mélangez avec le sucre. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez la farine, la noix de coco, la levure et le sel. Mélangez bien.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de couper en carrés et dégustez !

## 3. 🍌 Brownies à la Banane 🍌

### Ingrédients :

2 bananes bien mûres 🍌

125 g de beurre 🧈

150 g de sucre 🍬

3 œufs 🥚

150 g de farine 🌾

1/2 sachet de levure chimique 🧂

1 pincée de sel 🧂

100 g de noix ou de noisettes (hachées, facultatif) 🌰

### Instructions :

1. Préchauffage : Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélanger : Écrasez les bananes et ajoutez le beurre fondu. Mélangez avec le sucre, les œufs et la vanille.
3. Incorporer : Ajoutez la farine, la levure, le sel et les noix ou noisettes hachées.
4. Cuisson : Versez dans un moule et enfournez pendant 25-30 minutes.
5. Refroidissement : Laissez refroidir avant de déguster ces brownies moelleux ! 🍴🍴

Ces recettes de brownies variés permettent de jouer avec différentes saveurs et textures, tout en étant faciles à réaliser en famille.

### Ingrédients Supplémentaires :

Pépites de chocolat 🍫

Noix de pécan 🌰

Amandes effilées 🌰

Morceaux de caramel 🍬

Morceaux de bonbons 🍬

Fruits secs (raisins, abricots, etc.) 🍇🍑

Cacao en poudre 🍫

Épices (cannelle, vanille) 🌿🌟

Zeste d'orange ou de citron 🍊🍋

Yaourt nature ou crème fraîche 🥛

Croustillants de riz soufflé 🍚

Coconut râpé 🥥

Muesli ou flocons d'avoine 🌿

