

BROWNIES CHOCO-GUIMAUVE

Ingrédients

- 1 boîte de mélange à brownies Morceaux de chocolat de Betty Crocker*
- Eau, huile végétale et œuf (selon les instructions sur l'emballage)
- 2 tasses (500 ml) de guimauves miniatures
- 4 biscuits Graham brisés en petits morceaux
- 2 barres de chocolat au lait, brisées en carrés de 1 po (2,5 cm)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C) ou à 325°F (160°C) pour un moule foncé ou à revêtement antiadhésif. Préparer les brownies tel qu'indiqué. Après avoir retiré le moule du four, chauffer le four à gril.
2. Parsemer immédiatement les brownies chauds des guimauves et des biscuits Graham. Faire griller à environ 4 à 5 po (10 à 13 cm) de l'élément de 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que les guimauves soient dorées. (Surveiller attentivement les guimauves et les biscuits Graham, qui peuvent dorer rapidement.) Parsemer de morceaux de barres de chocolat. Pour servir tiède, laisser refroidir 30 minutes. Pour obtenir des brownies, diviser en 4 rangées de 4 colonnes.