

Brownies à couper le souffle

Pour : 24

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

4 carrés chocolat non sucré

1/3 tasse huile

1/3 tasse compote de pommes non sucrée

1 c. à café de vanille

2 tasses sucre

8 gros blancs oeufs

1 tasse farine

1/2 tasse pacanes hachées

Chauffer le four à 350°F.

Tapisser un moule rectangulaire de papier sulfurisé, en laissant le papier dépasser des côtés du moule.

Placer le chocolat dans un grand bol allant au micro-ondes et chauffer 1 minute à intensité élevée. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Ajouter l'huile, la compote et la vanille, puis bien mélanger. Ajouter le sucre et les blancs d'oeufs. Bien mélanger. Ajouter la farine et les pacanes, puis bien mélanger.

Étaler le mélange dans le moule prêt à mettre au four. Cuire 25 minutes, ou jusqu'à ce que les brownies commencent à se retirer des parois du moule. Démouler avec le papier d'aluminium.

