

# Brownie festif

16 portions



un peu d'expérience souhaitée

🕒 jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour le caramel salé:

90 g de sucre  
5 g de beurre  
75 ml de crème  
1 pincée de sel

### Pour les brownies:

1 préparation pour Brownies de Dr. Oetker  
100 ml d' huile de maïs  
3 oeufs  
50 ml d' eau

### Pour le glaçage:

1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr. Oetker  
1 Dr. Oetker Glamour Mix sucre impalpable

## Matériel de cuisine:

Une poêle à fond épais, un mixeur batteur électrique.

## Préparation:

Placez la grille au milieu du four. Montez le moule de l'emballage selon les instructions.

### ① Pour le caramel salé:

Faites fondre le sucre à basse température dans une poêle à fond épais. Dès que le sucre a fondu et devient brun, retirez la poêle du feu et ajoutez le beurre et la crème. Attention aux éclaboussures. Continuez à remuer et ajoutez une pincée de sel. Si des grumeaux se forment, remettez la poêle sur un feu doux jusqu'à ce que le caramel soit lisse. Laissez refroidir.

### ② Pour les brownies:

Préchauffez le four à la température indiquée sur l'emballage.  
4Préparez les brownies en suivant les instructions de l'emballage. Remplissez le moule avec la pâte à brownies. Faites cuire les brownies jusqu'à ce qu'ils soient moelleux, soit pendant environ 40 minutes.

**Temps de cuisson: 40 Minutes**



**3** Brownies versieren:

Assurez-vous que les brownies soit complètement refroidi. Retirez le moule et coupez le brownie horizontalement en deux.

**4** Chauffez le glaçage pendant dix minutes dans de l'eau chaude. Placez la moitié supérieure du brownie sur une grille et versez le glaçage au chocolat dessus. Laissez durcir au réfrigérateur pendant 10 minutes.

**5** Pendant ce temps, badigeonnez la moitié inférieure avec le caramel salé et créez de belles gouttes sur les côtés. Mettez l'autre moitié avec le chocolat au-dessus.

**6** Décorez le brownie avec le Dr. Oetker Glamour Mix. Enfin, percez les personnages de Noël dans le brownie.

**7** Placez le gabarit découpé sur le brownie. Saupoudrez la partie ouverte avec le sucre impalpable et retirez délicatement le gabarit.

