

# Spooky Brownies

16 pièces



facile

jusqu'à 30 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

Plaque de cuisson  
200 g de beurre tendre  
125 g de sucre  
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker  
1 pincée de sel  
½ sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker  
50 g de cacao en poudre  
250 g de chocolat, noir  
75 g de farine

**Pour la décoration:**

1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr. Oetker  
Pâte à sucre Blanche de Dr. Oetker

- 1 Graissez un plat rectangulaire avec du beurre (ou du spray de cuisson Dr. Oetker) et recouvrez-le avec du papier cuisson.

**Four électrique: 180 °C****Four à chaleur tournante: 160 °C**

- 2 **Pour les brownies:**

Mélangez le beurre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et ajoutez progressivement le sucre, le sucre vanille Bourbon et le sel jusqu'à formation d'une pâte.  
Ajoutez les œufs un à un et mélangez au mixeur à vitesse maximal pendant 1 min.

- 3 Faites fondre 250 g de chocolat au bain-marie. Incorporez le chocolat fondu dans la pâte. Ajoutez ensuite la farine, le Backin et le cacao.  
Versez la pâte dans le plat de cuisson et placez-la sur la grille au milieu du four.  
Laissez cuire.

**Temps de cuisson: 30 Minutes**

- 4 Retirez le brownie du plat et laissez refroidir. Coupez le brownie en 16 morceaux..



**Dr. Oetker n.v**

**5 Pour la décoration:**

Formez avec la pâte à sucre des petites boules écrasées pour les yeux.  
Préparez le glaçage au chocolat comme indiqué sur l'emballage et finissez les yeux avec quelques gouttes de glaçage. Décorez les barres de brownie avec le reste du glaçage au chocolat. Placez les yeux sur le glaçage au chocolat encore liquide.

