



# Spooky Mummy Brownies

with Chocolate Chips

Halloween

45 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F.

## Bust out

Measuring spoons, large bowl, parchment paper, small bowl, measuring cups, whisk, medium pot, 8x8-inch baking tin

## Ingredients

	4 Person
Egg	2
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Bittersweet Chocolate Chips	1 cup
White Sugar	1 cup
Icing Sugar	½ cup
Unsalted Butter*	7 tbsp
Milk*	1 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep

- Grease an 8x8-inch metal baking tin with **2 tsp softened butter**.
- Line the base and sides of the tin with parchment paper, pressing down to adhere. (**NOTE:** Leave a 2-inch overhang on the sides of the tin. This helps to easily remove brownies once cooled.)



## Bake brownies

- Pour **brownie batter** into the prepared tin and smooth into an even layer. Bake in the **middle** of the oven until puffed and shiny on the surface, 22-25 min. (**NOTE:** Do not overbake; brownies taste best when slightly underdone. You can also place a wooden skewer into the centre, which should come out with a few moist crumbs attached when ready.)
- Place the tin on a wire rack and allow **brownies** to cool to room temp, 1 hr.



## Make brownie batter

- Add **¾ cup chocolate chips** and **6 tbsp butter** to a medium pot over low heat. Melt, stirring constantly, until smooth and glossy, 3-4 min. Remove from heat.
- Whisk together **eggs** and **white sugar** in a large bowl until thick, 1-2 min. Add **½ tsp salt**, then slowly stir in **melted chocolate mixture** until combined.
- Sprinkle over **½ cup flour** and stir until no floury streaks remain. (**NOTE:** Reserve remaining flour for a future creation.)



## Make mummy icing and serve

- When **brownies** have cooled, using a sharp knife, cut into 9 equal squares.
- Melt **1 tbsp butter** in a small microwave-safe bowl, 30 sec.
- Whisk together **icing sugar**, **1 tbsp milk** and **1 tbsp melted butter** until smooth. Place in a small ziplock bag and snip a small hole in one end to create an opening.
- Working **one brownie** at a time, hold the opened end of the bag over **brownie** and gently squeeze the bag. Pipe **icing** in a zigzag motion across **each brownie**.
- Squeeze 2 small circles of **icing** in the middle of **each brownie**, then place **1 chocolate chip** in the middle of each circle. Repeat with **remaining brownies**.

# Brownies en forme de momie effrayante

avec pépites de chocolat

Halloween

45 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, casserole moyenne, moule en métal carré de 20 cm (8 po)

## Ingrédients

	4 personnes
Œuf	2
Farine tout usage	1 ½ tasse
Pépites de chocolat mi-sucré	1 tasse
Sucre blanc	1 tasse
Sucre à glacer	½ tasse
Beurre non salé*	7 c. à soupe
Lait*	1 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouvez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Préparer

- Graisser un moule en métal carré de 20 cm (8 po) avec **2 c. à thé de beurre ramolli**.
- Recouvrir le fond et les parois du moule de papier parchemin, en pressant pour le faire adhérer. (**REMARQUE** : Faire dépasser le papier parchemin de 5 cm [2 po] afin de faciliter le démoulage.)



## Cuire les brownies

- Verser la **pâte à brownies** dans le moule préparé et l'étendre uniformément. Cuire au **centre** du four de 22 à 25 min, jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et lustré. (**REMARQUE** : Ne pas surcuire; les meilleurs brownies sont ceux légèrement fondants! Un bon indice : une brochette de bois insérée au centre devrait en ressortir avec quelques miettes collées.)
- Placer le moule sur une grille de refroidissement pendant 1 h, jusqu'à ce que le **brownie** atteigne une température ambiante.
- Lorsque le **brownie** aura refroidi, le découper en 9 carrés égaux à l'aide d'un couteau tranchant.



## Faire la pâte à brownies

- Dans une casserole moyenne, ajouter **¾ tasse de chocolat** et **6 c. à soupe de beurre**. Chauffer à feu doux. Fondre de 3 à 4 min, en remuant constamment, jusqu'à consistance lisse. Retirer la casserole du feu.
- Dans un grand bol, fouetter de 1 à 2 min les **œufs** et le **sucre blanc**, jusqu'à consistance épaisse.
- Ajouter **½ c. à thé de sel**. Incorporer tranquillement le **mélange de chocolat fondu**, jusqu'à consistance homogène. Parsemer de **½ tasse de farine**, puis bien mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de farine. (**REMARQUE** : Garder le reste de la farine pour une autre recette!)



## Décorer de glaçage et servir

- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter **1 c. à soupe de beurre**. Chauffer pendant 30 s.
- Ajouter le **sucre à glacer** et **1 c. à soupe de lait**, puis bien mélanger au fouet. Verser dans un petit sac à glissière, puis couper un des coins pour former une petite ouverture.
- Tenir l'ouverture du sac au-dessus d'**un brownie** et presser délicatement le sac. Décorer le **brownie** de **glaçage** en traçant des zigzags. Former 2 petits cercles de **glaçage** au centre du **brownie**, puis placer **1 pépite de chocolat** au centre de chaque cercle. Répéter avec le **reste** des **brownies**.