

KUCHENGLÜCK

Frankenstein Brownies



INGRÉDIENTS (20 x 30 cm)

Pour la pâte :

- 200 g Chocolat noir
- 200 g Beurre
- 4 Oeufs
- 250 g Sucre
- 160 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 30 g Cacao en poudre

Pour le glaçage :

- 300 g Fromage frais (cream cheese)
- 100 g Beurre (doux)
- 100 g Sucre
- Colorant alimentaire vert

Décoration :

- Yeux en sucre
- Vernicelles en chocolat
- Mini-Marshmallows



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 ° C. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez avec le beurre et laissez refroidir.
2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Puis incorporez au chocolat tiède.
3. Mélangez la farine **KOMEKO KUGENGLÜCK** avec le cacao en poudre, incorporez au mélange de chocolat et remuez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Placez la pâte dans un plat (30 x 20 cm) tapissé de papier à cuisson. Enfournez à 180 ° C pendant 30 minutes, et laissez refroidir dans le moule.
5. Mélangez le fromage frais (ou cream cheese) avec le beurre et le sucre pour obtenir une crème. Puis incorporez le colorant alimentaire jusqu'à obtention de la coloration souhaitée.
6. Étalez la crème sur le brownie et découpez-le en carrés.
7. Décorez chaque carré comme sur notre photo, vos petits Frankenstein sont prêts !

Notre conseil : vous pouvez aussi créer vos propres yeux avec de la pâte d'amande et des gouttes de chocolat fondu.

