



Brownies au potiron



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour les brownies :

300 grammes de farine fermentante
300 grammes de cassonade blonde
3 cuillères à thé de mélange 5 épices (ou de cannelle)
2 cuillères à thé de bicarbonate
175 grammes de raisins
1/2 cuillère à thé sel
4 œufs
200 grammes de beurre non salé (fondu)
1 orange (le zeste râpé et le jus)
500 grammes de chair de potiron (râpée)

Pour le glaçage :

200 grammes de fromage à la crème
85 grammes de beurre
100 grammes de sucre impalpable
1 orange (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Commencez par préparer les brownies : dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, le 5 épices, le bicarbonate, les raisins secs et le sel. Fouettez les œufs et le beurre fondu. Ajoutez le zeste et le jus d'orange. Incorporez au mélange de farine. Ajoutez le potiron râpé.



- 2.** Versez la préparation dans un moule à cake rectangulaire ou carré garni de papier cuisson. Laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez reposer 5 minutes, démoulez et laissez refroidir sur une grille. Piquez le cake à plusieurs endroits avec un bâtonnet en bois. Aspergez-le de jus d'orange.

- 3.** Préparez le glaçage : fouettez le fromage à la crème, le beurre, le sucre glace, le zeste d'orange et 1 cuillère à soupe de jus d'orange jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Nappez-en le cake à la spatule. Coupez-le en carrés.