



Des esquimaux aux brownies !

Mi-glace, mi-gâteau : voici une recette qui mélange les deux, pour satisfaire ta gourmandise et tes envies de fraîcheur !

Ingédients pour 4 personnes :

- 2 brownies "Câline-moi"
- 150 g de crème glacée de ton choix
- 150 g de chocolat à pâtisserie



1 Coupe les brownies en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain.



2 Tartine généreusement 2 moitiés de crème glacée.



3 Place 2 bâtonnets à esquimaux sur chaque demi-brownie.



4 Referme avec les moitiés non tartinées. Place au congélateur pour 4h.



6 Nappe les esquimaux de chocolat fondu et dépose-les sur un papier cuisson. Remets-les au congélateur pendant au moins 30 minutes.



5 Fais fondre le chocolat au bain-marie. Sors les brownies du congélateur et coupe-les en deux pour obtenir 4 esquimaux.



7 Tu peux enfin les déguster ! Sinon, tu peux les conserver au congélateur dans une boîte hermétique pendant une semaine.

