

Carrés au Chocolat Marbrés au Beurre d'Arachide



Cette version allégée du carré au chocolat et beurre d'arachide traditionnel explose de saveurs et propose un goût riche et onctueux sans toutes les matières grasses.

Temps de cuisson : 30 minutes

Donne 16 carrés

Ingrédients :

1 tasse	farine tout usage	250 ml
½ tasse	poudre de cacao non sucré	125 ml
½ c. à t.	sel	2 ml
¼ c. à t.	poudre à pâte	1 ml
¼ tasse	beurre ou margarine	50 ml
1 ¼ tasse	sucré granulé	300 ml
1	oeuf	1
2	blancs d'oeufs	2
2 c. à t	vanille	10 ml

Mélange au beurre d'arachide :

½ tasse	beurre d'arachide	75 ml
2 c. à table	cassonade	30 ml
¼ tasse	fromage à la crème à teneur réduite en gras	50 ml
1	blanc d'oeuf	1

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Vaporiser un moule carré de 20 cm (8 pouces) avec un produit anti-adhésif de cuisine. Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger avec une fourchette la farine, la poudre de cacao, le sel et la poudre à pâte jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux de cacao.
2. Dans une casserole de grandeur moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen. Retirer du feu et ajouter le sucre, puis mélanger les oeufs, les blancs d'oeufs et la vanille. Ajouter le mélange de farine



sans trop travailler la pâte. Verser environ les 2/3 de la pâte dans le moule déjà préparé et lisser le dessus. Déposer quelques cuillerées du mélange restant sur le dessus, sans les lisser.

3. Dans un bol de grandeur moyenne, fouetter le beurre d'arachide avec le fromage à la crème jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter, en fouettant, la cassonade et les blancs d'oeufs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Déposer des cuillerées du mélange au beurre d'arachide entre les cuillerées de mélange au chocolat. Faire glisser la pointe d'un couteau à lame fine à travers les deux sortes de mélanges pour créer un effet marbré. Lorsque vous aurez terminé, le mélange doit être presque plat sur le dessus.
4. Faire cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce que le centre du mélange semble cuit et que les côtés commencent tout juste à se décoller du moule, soit de 28 à 30 minutes. Faire refroidir le mélange dans le moule ou sur une grille avant de le couper en carrés.