



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Brownies aux pommes

## Ingrédients

½ tasse (125 ml) de beurre fondu  
1 tasse (250 ml) de sucre blanc  
1 œuf  
2 pommes de grosseur moyenne, pelées et râpées  
1 tasse (250 ml) de farine tout usage  
½ c. à thé (2 ml) de poudre à pâte  
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude  
1 c. à thé (5 ml) de cannelle  
¼ c. à thé (1 ml) de sel  
½ tasse (125 ml) de brisures de chocolat (facultatif)

## Préparation

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Dans un grand bol, bien mélanger le beurre fondu et le sucre blanc. Ajouter l'œuf et battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les pommes râpées et les brisures de chocolat. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange humide. Verser dans un moule carré légèrement beurré de 20 cm (8 po). Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit dorée et qu'un cure-dent inséré dans le centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule. Démouler et couper en carrés.

Bon appétit!