

NOS BISCUITS DES Guides

L'avenir des filles, préparé avec amour

Carrés au chocolat et au fromage

Cette recette a été publiée la première fois dans *The Calgary Herald*, le dimanche 6 avril 2003. Barbara Barnes, conseillère en économie domestique et superviseure de la *ATCO Blue Flame Kitchen* publie une chronique chaque dimanche dans la section alimentation du *Herald*.

Ingrédients

1 boîte de mélange à carrés au chocolat
125 ml (½ t.) d'huile
45 ml (3 c. à table) d'eau
2 œufs
5 ml (1 c. à thé) de vanille
250 g (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
75 ml (1/3 t.) de sucre
15 ml (1 c. à table) de farine
1 œuf
2 ml (½ c. à thé) de vanille
12 biscuits sandwich au chocolat, coupés en quatre

Méthode

À l'aide d'un mélangeur électrique réglé à vitesse moyenne, battez ensemble le mélange à carrés au chocolat, l'huile, l'eau, les deux œufs et une cuillère à thé de vanille jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Versez le mélange dans un moule de 23 x 33 cm (9 x13 po) graissé.

Dans un autre bol, battez ensemble le fromage à la crème, le sucre et la farine jusqu'à homogénéité.

Ajoutez l'œuf et ½ cuillère à thé de vanille. Battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

À l'aide d'une cuillère, versez le mélange au fromage à la crème sur le mélange à pâte.

Avec un couteau, faites de larges courbes à travers les deux épaisseurs de mélange, dans les deux sens.

Répartissez les morceaux de biscuits sur le dessus.

Placez une brique directement sur la grille d'un barbecue au gaz naturel. Placer le moule sur la brique.

Rabattez le couvercle et faites cuire à feu moyen pendant 35 à 40 minutes. Le gâteau est cuit lorsqu'un cure-dents inséré au centre en ressort propre.

Pour une cuisson uniforme, tournez le moule un quart de tour aux 10 ou 15 minutes.
Laissez refroidir complètement sur une grille. On peut aussi cuire les carrés au chocolat dans un four ordinaire à 180° C (350° F) pendant 35 à 40 minutes.

BON APPÉTIT!