

# Brookie

| Ingredients |
| --- |
| Brownie |
| 250g de chocolat noir |
| 150g de beurre |
| 4 oeufs |
| 130g de sucre |
| 150g de farine |
| 80g de noix de pécan |
| Cookie |
| 120g de beurre mou |
| 110g de cassonade |
| 1 oeuf |
| 165g de farine |
| 1/2cuillère à café de levure chimique |
| 100g de pépites de chocolat |

## Brownie

- Pour un moule carr de 22cm -

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat noir en morceaux 4min/70C/vitesse 2

Ajouter les oeufs, le sucre et la farine 20s/vitesse 3

Incorporer les noix de pcan 12s/ vitesse 2 en sens inverse

Verser la pte dans le moule et mettre au frais le temps de raliser la pte  cookie

## Cookie

Prchauffer le four  180C

Dans le bol mettre le beurre mou et la cassonade 10s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure chimique 6s/vitesse 3.5

Incorporer 85g des ppites de chocolat 8s/vitesse 2 en sens inverse

Etaler la pte  cookie sur la pte  brownie

Parsemer du reste des ppites de chocolat

Enfourner 25 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr