

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 -

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Ajouter le sucre, les oeufs,la farine et bien mlanger

Incorporer les noix de pcan

Verser la pte dans le moule et mettre au frais pendant que l'on fait la pte cookie

Cookie

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf

Ajouter la farine et la levure, mlanger

Mettre 85g des ppites de chocolat

Etalerla prparation sur la pte brownie

Et parpiller les ppites de chocolat restantes sur le dessus

Enfourner 25 minutes

ASTUCE

- Ne pas prolonger la cuisson afin de conserver un brownie fondant

- Utiliser un bon chocolat pâtissier pour un goût plus intense

- Laisser refroidir avant la découpe pour obtenir des parts nettes

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