



Brookies

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 26 g d'oeuf
- 47 g de sucre
- 47 g de cassonade
- 55 g de beurre demi-sel pommade
- 85 g de farine
- 0.5 cuil à café de levure
- 35 g de pépites de chocolat
- 35 g de poudre de noisette
- 140 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 110 g de sucre
- 2 oeufs
- 40 g de farine
- 30 g de noisettes

En premier, nous allons commencer par la pâte à cookies, qui doit reposer au frais.

Pâte à cookies

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, fouettez le beurre pommade et les sucres.

Ajoutez petit à petit l'oeuf.

Mélangez la farine, les pépites et la levure dans un autre saladier. Incorporez ce mélange aux oeufs-sucres.

Placez au frais le temps de préparer la pâte à brownies.

Pâte à brownies

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.

Fouettez l'œuf, le sucre et la farine, ajoutez le mélange beurre-chocolat puis les noisettes.

Une fois votre préparation bien lisse, versez là dans un moule à brownies.

Sortez la pâte à cookies, émiettez là sur la pâte à brownies, puis enfournez 30 min environ dans un four préchauffé à 180°C.