Brookies

Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Quantité : 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à cookie :

- 130 g de farine
- 25 g de sucre
- 25 g de cassonade
- 6 cl de lait (végétal!)
- 35 g de margarine (végétale!)
- 65 g de chocolat
- ½ cuillère à café de levure chimique

Pour la pâte à brownie :

- 90 g de farine
- 100 g de sucre
- 12 cl de lait (végétal!)
- 2 cl d'huile
- 120 g de chocolat
- 40 g de cacao en poudre
- 45 g de noix

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.
Pour la pâte à cookie :
Mélanger la farine, la levure, le sucre, la cassonade, la margarine et le lait.
Ajouter les pépites de chocolat.
Pour la pâte à brownie :
Faire fondre le chocolat avec l'huile.
Mélanger le sucre avec le chocolat fondue.
Ajouter le lait.
Ajouter le cacao en poudre.
Ajouter la farine.
Ajouter les noix.
Remplir le moule à moitié avec la pâte à brownie et compléter avec la pâte à cookie
Faire cuire pendant 25 min.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 26 mai 2018

mimmydou.fr