

Brookies

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

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

