

BROOKIES



Ingrédients :

- **pour la partie brownie :**
- **90 g de farine**
- **2 oeufs**
- **120 g de sucre**
- **150 g de chocolat**
- **65 g de beurre**
- **1 pincée de sel**
- **pour la partie cookie :**
- **90 g de vergeoise brune**
- **30 g de sucre**
- **1 oeuf**
- **100 g de beurre**
- **1 cuillère à café de levure**
- **180 g de farine**
- **120 g de chocolat ou de pépites de chocolat**
- **1 pincée de sel**

Matériel :

- **moule tablette Demarle**

Préparation :

- **préchauffer le four à 180°**
- **préparer la partie brownie :**
- **mettre le chocolat dans le bol et mixer pendant 6 secondes à vitesse 8**
- **puis racler les parois à l'aide de la spatule**
- **ajouter le beurre et faire fondre 4 minutes à 50° vitesse 2**
- **ajouter le sucre, les oeufs, la farine et mixer 30 secondes à vitesse 4**
- **placer le moule tablette sur la plaque perforée**
- **puis verser la préparation dans le moule tablette**

- **Préparer la partie cookies :**
- **mettre dans le bol, le beurre et les sucres et mixer 30 secondes à 50° à vitesse 3**

- **puis ajouter l'œuf , la farine et la levure et mixer 1 minute à vitesse 3**
- **ensuite ajouter les pépites de chocolat, mélanger 20 secondes à vitesse 2**
- **disposer des petits tas de pâte à cookie sur la pâte à brownie (la pâte à cookie ne peut pas être étalée, elle s'enfoncerait dans la pâte à brownie, il suffit de disposer des petits tas assez rapprochés, la pâte s'étendra en cuisant et recouvrira toute la surface)**
- **cuire pendant environ 30 minutes**

THERMOMINOUX 2012
<http://thermominoux.over-blog.com>