

Brookies

Ingrédients

Pour env. 42 biscuits

1 moule de 20 × 25 cm
papier sulfurisé

Pâte à brownies:

125 g de beurre en morceaux

200 g de chocolat noir haché

100 g de sucre

1 pincée de sel

3 oeufs

100 g de farine

100 g de noix hachées

Pâte à cookies:

200 g de farine

½ cc de poudre à lever

1 pincée de sel

150 g de sucre de canne

125 g de beurre en morceaux

1 oeuf battu

125 g de pépites de chocolat résistant à la cuisson
(Schoko-Chunks, p. ex.)



Préparation

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 40 minutes

Prêt en 1 heure, 20 minutes

1. Pâte à brownies: faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le chocolat et laisser fondre en remuant de temps en temps. Incorporer le sucre, le sel et les oeufs, ajouter la farine et les noix, mélanger. Verser la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé, lisser.
2. Pâte à cookies: mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et le sucre de canne. Ajouter le beurre, sabler. Incorporer l'oeuf et le chocolat. Aplatir la pâte par portions avec la main, disposer régulièrement sur la pâte à brownie de manière à la recouvrir de pâte à cookies.
3. Cuire 40-45 min au milieu du four préchauffé à 190°C (air chaud/chaleur tournante: 170°C). Sortir du four, laisser refroidir, couper en dés.

Les brookies se conservent 2 à 3 semaines au frais et à couvert.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 154 kcal; protéines: 2 g; lipides: 10 g; glucides: 15 g.