



Brookie

Ingredients

Brownie

250g de chocolat noir
150g de beurre
4 oeufs
130g de sucre
150g de farine
80g de noix de pécan

Cookie

120g de beurre mou
110g de cassonade
1 oeuf
165g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
100g de pépites de chocolat

Brownie

- Pour un moule carré de 22cm -

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat noir en morceaux 4min/70°C/vitesse 2

Ajouter les oeufs, le sucre et la farine 20s/vitesse 3

Incorporer les noix de pécan 12s/ vitesse 2 en sens inverse

Verser la pâte dans le moule et mettre au frais le temps de réaliser la pâte à cookie

Cookie

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre mou et la cassonade 10s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure chimique 6s/vitesse 3.5

Incorporer 85g des pépites de chocolat 8s/vitesse 2 en sens inverse

Etaler la pâte à cookie sur la pâte à brownie

Parsemer du reste des pépites de chocolat

Enfourner 25 minutes