



Brookies faciles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à cookie

- 150 g de farine
- 70 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre pommade
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 œuf

Pour la pâte à brownie

- 85 g de farine
- 70 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 125 g de chocolat à pâtisser
- 50 g de noix de pécan
- 2 œufs

Ustensiles

- 1 moule carré de 20 cm ou 1 moule à manqué de 25 cm

La pâte à cookie

1. Mélangez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez l'œuf, la levure puis la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte collante mais homogène.
2. Placez au frais.

La pâte à brownie

1. Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre ensemble. Ajoutez le sucre, puis les œufs et enfin la farine. Mélangez au fouet.
2. Ajoutez en dernier les noix de pécan concassées. Versez la pâte à brownie dans un moule.
3. Ajoutez par-dessus la pâte à cookie, comme une pâte à crumble.
4. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 25 minutes. Laissez complètement refroidir avant de découper en carrés.

Astuce

Mettez-sous vide et conservez plus longtemps vos brookies restants dans les sacs zippés FoodSaver® pour une dégustation les jours suivants.