

Browkies

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients :

**Pour le brownie :*

- 150g de chocolat
- 65g de beurre
- 110g de sucre
- 2 œufs
- 90 de farine
- 1 pincée de sel

**Pour le cookie :*

- 100g de beurre mou
- 30g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 180g de farine
- 1cc de levure chimique
- 1 pincée de sel de Guérande
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 120g de pépites de chocolat



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet, une plaque aluminium perforée et un moule tablette en silicone.

Réalisation :

**Pour le brownie*

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre doucement le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Lisser la préparation.
- Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et le sel.
- Ajouter le chocolat à la préparation précédente et bien mélanger.
- Verser la préparation dans le moule tablette posé sur une plaque aluminium.

**Pour le cookie*

- Mélanger le beurre mou avec le sucre.
- Ajouter l'œuf et fouetter l'ensemble.
- Ajouter progressivement la farine et la levure tout en mélangeant.
- Incorporer le sel et le bicarbonate.
- Terminer en ajoutant les pépites de chocolat à l'aide de la spatule.
- Déposer des tas de cette préparation sur la pâte à brownie et enfourner 25 à 30 min.
- Attendre 5 min avant de démouler.

Bon appétit !