

GATEAU MI-BROWNIE, MI-COOKIE



Pour 12 parts environ :

Pour le brownie :

- 75 g de farine
- 125 g de sucre
- 75 g de beurre
- 125 g de chocolat
- 2 oeufs
- 50 g d'amandes entières

Pour le cookie :

- 165 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 135 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 oeuf
- 100 g de pépites de chocolat

Pour la pâte de brownie : Faites fondre le beurre et le chocolat coupé en morceau au bain marie. Ajoutez le sucre et les oeufs, mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine. Concassez grossièrement les amandes et incorporez les à la pâte. Répartir dans un moule et réservé.

Pour la pâte à cookie : Mélangez le beurre fondu et le sucre. Ajoutez l'oeuf, puis la farine, la levure et les pépites de chocolat. Mélangez cette pâte et posez des petits morceaux sur toute la surface de la pâte à brownie (elle s'étalera à la cuisson).

Enfournez 25 minutes à 180 °C. Laissez complètement refroidir avant de découpez des morceaux.

Recette du blog A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com