



Cookie brownie

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 10 grosses pièces
Préparation | 25 min
Cuisson | 10 à 15 min

INGRÉDIENTS

- 225 g de chocolat noir
- 55 g de beurre
- 2 oeufs
- 75 g de sucre
- 75 g de sucre roux
- 75 g de farine
- 1 cuil à café de levure chimique
- 80 g de pépites de chocolat

Dans un saladier mettre le chocolat en morceaux avec le beurre.

Faire fondre au micro-ondes.

Dans le bol de votre robot muni du fouet ou dans un saladier, mélangez les oeufs et les sucres pendant 2 à 3 min.

Puis incorporez le mélange chocolat-beurre, mélangez à nouveau 2 à 3 min.

Ajoutez la farine mélangée à la levure chimique à l'aide d'une spatule.

Mélangez et terminer en ajoutant les pépites.

Faire des tas espacés (les cookies vont gonfler à la cuisson) sur une plaque chemisée.

Enfournez pour 10 à 15 min selon la grosseur de vos cookies dans un four préchauffé à 170°C.

Laissez refroidir. Se conserve dans une boîte hermétique, 1 semaine.