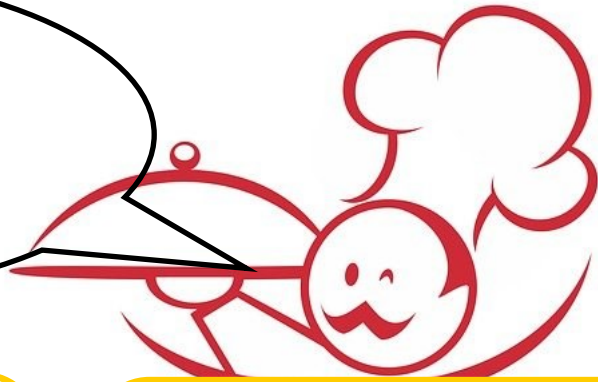


BROOKIES



LES INGREDIENTS : Pâte à brownie

- 125g de chocolat noir
- 125g de sucre semoule
- 75g de farine T65
- 2 œufs
- 75g de beurre demi-sel
- 50 g de noix de pécan concassé

LES INGREDIENTS :pâte à cookies

- 165g de farine T65
- 135g de sucre roux
- 1 œuf
- 120g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Pépites de chocolats

LA REALISATION

- 1) Demande à tes parents de préchauffer ton four à 180° ;

Avec les ingrédients de la pâte à brownie

- 1) Fait fondre le beurre et le chocolat de ta pâte à brownie au bain marie ou au micro-onde (avec un adulte et en faisant attention de ne pas t'éclabousser)
- 2) Une fois fondu, rajoute le sucre et mélange bien.
- 3) Ajoute les œufs un à un en mélangeant bien puis rajoute les noix de pécan.
- 4) Verse ta préparation dans un moule.

Avec les ingrédients de la pâte à cookies

- 1) Mélanger le beurre ramolli (pas fondu !) avec le sucre jusqu'à obtenir une texture de pommade crémeuse à l'aide d'un fouet électrique (ou à la force de tes bars... bon courage XD)
- 2) Ajoute l'œuf et continue de mélanger.
- 3) Ajoute ensuite la farine et la levure tamisées ensemble et rajoute les pépites de chocolat!
- 4) Emiette ta pâte à cookies en grosses miettes sur ta pâte à brownie
- 5) Demande à tes parents de mettre la préparation au four, attend 15-20 minutes.
- 6) Une fois refroidie, tu peux couper ta préparation en carré !

A TABLE ET BON APPETIT !