

Brookie tout chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g d'œufs entiers
- 100g de sucre muscovado
- 100g de sucre cassonade
- 200g de beurre
- 15g de cacao
- 120g de chocolat noir à 70% de cacao
- 50g de farine T55
- 125g de pépites de chocolat blanc ou celui de votre choix
- 55g de sucre muscovado
- 50g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 165g de farine T55
- 30g de cacao en poudre
- 2g de levure chimique
- 140g de pépites de chocolat (moitié lait moitié blanc pour moi)

Préparation

1. Une nouvelle recette bien chocolatée et réconfortante, ce n'est pas de trop en ce moment !
2. J'ai repris la recette de mon brookie d'il y a quelques semaines pour l'adapter en version 100% choco.
3. Ça nous donne donc un brownie au chocolat Guanaja 70% de Valrhona recouvert d'une pâte à cookie au cacao, le tout garni de pépites de chocolat blanc Waina (un chocolat blanc vanille) et chocolat au lait.
4. La recette est toute simple et rapide, parfaite pour le goûter en toute occasion ;-) J'en profite pour vous dire que vous avez 20% de réduction sur le site Valrhona avec le code ILETAITUNGATEAU pour toute commande avec livraison à domicile (gratuite à partir de 50 d'achat).
5. Assez parlé, place à la recette !
6. Faites fondre le beurre et le chocolat, puis ajoutez-les aux œufs.
7. Ajoutez la farine et le cacao tamisés, mélangez, puis ajoutez les pépites de chocolat.
8. Versez dans un moule carré de 20cm de côté et réservez.
9. Mélangez le beurre pommade avec les sucres.
10. Ajoutez l'œuf, émulsionnez, puis incorporez la farine, la levure, le cacao et le sel.
11. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat.
12. Disposez la pâte à cookie sur le brownie.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 30 à 40 minutes en fonction de si vous voulez le brownie plutôt coulant, fondant ou ferme.
14. A la sortie du four, laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com