

Cake façon brookie

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 75g de beurre
- 4 œufs
- 40g de sucre
- 60g de farine
- 125g de beurre
- 70g de sucre muscovado
- 70g de sucre semoule
- 1 œuf
- 180g de farine
- 175g de chocolat en pépites ou haché

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Fouettez les œufs avec le sucre.
3. Ajoutez le mélange chocolat et beurre, puis la farine.
4. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.
5. Le cookie : de beurre de sucre muscovado de sucre semoule 1 œuf de farine de chocolat en pépites ou haché Mélangez le beurre pommade avec les sucres.
6. Ajoutez l'œuf puis la farine.
7. Terminez avec les pépites de chocolat.
8. Etalez la pâte à cookie sur la pâte à brownie (la quantité de pâte à cookie est assez importante, je n'ai pas tout mis et j'ai fait cuire le reste à part pour ne pas avoir une épaisseur trop importante).
9. La cuisson : Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pendant 20 minutes, puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson pendant encore 10 à 15 minutes selon à quel point vous voulez votre gâteau fondant.
10. Laissez refroidir puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com