

Brownie cookie dough



On connaît le brookie, les pillow cookies, les cupcakes cookie dough eh bien aujourd'hui je vous propose une création le brownie cookie dough ! C'est tout simplement une TUE-RIE ! Ce brownie est "chewy", très gourmand ! L'alliance du brownie avec les morceaux de pâte de cookie aux pépites de chocolat dedans est une vraie merveille ! Je vous conseille de tester c'est à tomber et vous allez adorer si vous aimez les cookies et les brownies ! Je vous conseille fortement de laisser le brownie une nuit au frais pour qu'il soit bien "chewy" et donc meilleur !

Pour environ 16 parts

Ingrédients:

Pour la pâte à brownie:

3 oeufs

125g de beurre doux

300g de chocolat noir

20g de cacao amer en poudre

150g de sucre

45g de Maïzena®

1c. à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Pour la pâte à cookie:

50g de lait

75g de beurre mou

110g de sucre roux

125g de farine

75g de pépites de chocolat au lait

3g de levure chimique

Préparation:

Préparez la pâte à cookie:

Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucres jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.

Ajoutez alors le lait. Incorporez ensuite la farine et la levure chimique et mélangez de nouveau à l'aide d'une cuillère à soupe.

Terminez en ajoutant les pépites de chocolat.

Entreposez au frais le temps de préparer la pâte à brownie.

Préparez la pâte à brownie:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le chocolat noir et le beurre à feu doux dans une grande casserole. Ajoutez le sucre, le sel et le bicarbonate de soude. Mélangez, puis ajoutez les oeufs un à un, en mélangeant bien à chaque fois.

Ajoutez la Maïzena® et le cacao et mélangez vigoureusement la pâte pendant 1 min à l'aide d'un fouet. Elle doit devenir lisse et brillante.

Versez la pâte dans un moule carré de 20X20cm de côté préalablement recouvert de papier sulfurisé. Sortez la pâte à cookie, formez des boules de pâte et déposez-les dans la pâte à brownie en les enfonçant légèrement.

Enfournez pour 30min environ, jusqu'à ce que le brownie soit craquelé sur le dessus.

Laissez le brownie refroidir puis placez au frais pendant au moins 2H. Découpez en carrés et dégustez ou au mieux laissez le brownie toute une nuit au réfrigérateur.