

Brookie complètement m&m's®



Pour les quatre heures des enfants (et des grands !) je vous propose une petite création: un brookie complètement m&m's® ! Des m&m's® dans la pâte à brownie ET dans la pâte à cookie ! Vraiment, totalement irrésistible ! Ce brownie était terriblement bon et gourmand, chez moi tout le monde a adoré ! Ce brookie est encore meilleur le lendemain, la texture du brownie est un peu plus ferme et c'est un vrai délice !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brownie:

140g de chocolat noir

80g de beurre

100g de sucre roux en poudre

2 petits oeufs

60g de farine

100g de m&m's®

Pour la pâte à cookie:

70g de beurre

90g de sucre roux en poudre

1 petit oeuf

150g de farine

1c. à soupe de levure chimique

60g de m&m's®

Préparation:

Préparez la pâte à brownie:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Hachez très grossièrement 50g de m&m's®. Réservez les autres entiers.

Hachez grossièrement le chocolat noir. Mettez-le avec le beurre dans un saladier, faites-les fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie, puis lissez le mélange.

Battez le sucre roux et les oeufs dans un autre saladier jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble.

Tamisez la farine au-dessus du saladier et incorporez-la. Ajoutez désormais les m&m's® hachés et ceux entiers.

Versez la pâte dans un moule carré tapissée de papier sulfurisé.

Préparez la pâte à cookie:

Hachez plus ou moins finement les m&m's®.

Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau, puis incorporez la farine et la levure. Ajoutez 50g de m&m's® et mélangez délicatement.

Etalez à la main cette pâte sur celle de brownie, puis saupoudrez le tout avec les 10g de m&m's® restant. Enfourez et laissez cuire pendant 30 à 35min.

A la sortie du four laissez-le refroidir complètement avant de le démouler et de le couper en part.