



Brookie ou crownie ou cookie-brownie

Recette pour 48 cookies

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps total de la recette : 1 heure et 15 minutes

Ingrédients pour la partie brownie

140 g de beurre fondu (10 cuillères à soupe)

140 g de sucre (5 onces)

140 g de cassonade (5 onces)

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

210 g de farine (7.5 onces)

40 g de cacao (1/2 tasse)

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/4 de cuillère à café de sel

Ingrédients pour la partie cookie

300 g de farine (10.75 onces)

140 g de beurre fondu (10 cuillères à soupe)

140 g de sucre (5 onces)

140 g de cassonade (5 onces)

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/4 de cuillère à café de sel

190 g de pépites de chocolat (1 1/4 tasse)

Certaines personnes ont parfois des idées un peu folles, mais il arrive que comme dans bon film, l'histoire se termine bien.

Les brookies, ou crownies sont un exemple parfait.

Les brownies, c'est bon. Les cookies, c'est bon. Pourquoi on ne ferait pas un mélange des deux ? Et paf, la recette est née.

Vous pouvez rencontrer quelques difficultés avec la pâte, qui pourrait trop s'étaler. Dans ce cas, mettez la quelques minutes au freezer, pour la faire durcir.

Vous pouvez au choix faire de véritables cookies, en emboîtant 2 morceaux de pâte, comme du ying et du yang, ou bien mettre les deux épaisseurs dans un moule à muffin, pour faire un petit gâteau.

Précisons bien entendu que vu le volume de cookies pour cette recette (mais diviser en deux un oeuf, c'est difficile), on peut les congeler sans problème.

Recette pour le brookie

Préchauffer le four à 180°C (350°F)

Mettre du papier sulfurisé sur des plaques allant au four

Pour la pâte à brownie, prendre un bol

Battre au batteur électrique le beurre, le sucre et la cassonade pendant 1 à 2 minutes

Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille et continuer à battre pendant 3 minutes

Dans un autre bol, battre à la main la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel

Ajouter au mélange liquide et bien mélanger

Couvrir et réfrigérer

Pour la pâte à cookie, refaire le même processus

Ajouter les pépites de chocolat en dernière étape

Séparer la pâte en 48 boules identiques, en vous aidant par exemple d'une cuillère à café

Prendre 1 boule de chaque, et les presser ensemble, à la manière du signe ying/yang

Poser sur la plaque et écraser légèrement (les boules s'étaleront à la cuisson)

Faire cuire 8 à 10 minutes

Laisser sur la plaque pendant 1 à 2 minutes avant de retirer

