



Brookies maison



Préparation
20 min



Cuisson
20 min

INGREDIENTS

Brownie :

- 75 gr de chapelure de pain
- 2 oeufs
- 75 gr de beurre mou
- 125 gr de chocolat
- 125 gr de sucre

Cookie :

- 165 gr de chapelure
- 1 c. à café de levure chimique
- 135 gr de sucre
- 120 gr de beurre
- 1 oeuf
- 100 gr de pépites de chocolat

USTENSILES

- 1 cuillère en bois
- 1 four
- 1 moule à gâteau

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure.
- 02 Préparation du brownie : mélangez le chocolat fondu, le beurre, le sucre. Incorporez les oeufs et la chapelure.
- 03 Versez la préparation dans un moule à gâteau.
- 04 Préparation cookie : mélangez le beurre, le sucre et l'oeuf au fouet. Puis ajoutez la chapelure et la levure chimique et mélangez.
- 05 Ajoutez la pâte à cookies sur le brownie et enfournez durant 20 min à 180°C.
- 06 Vérifiez à l'aide d'un couteau que le gâteau est tendre.

Astuce anti-gaspi du mois

Vérifiez chaque semaine les dates de péremption de vos produits et rangez les suivant ces dates (les plus courtes devant). Petit rappel :

DLC = Date Limite de Consommation : à jeter une fois cette date dépassée

DDM = Date de Durabilité Minimale : on peut tout à fait consommer ces produits même quand elle est dépassée, aucun risque pour la santé !



[crumbler](#)



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@crumbler.fr