

Re-  
Set!

# BROOKIE NOIX DE PÉCAN

POUR 6 PERSONNES



## INGRÉDIENTS

### PÂTE À COOKIES

45 G DE FARINE T55  
35 G DE SUCRE SEMOULE  
30 G DE BEURRE DOUX MOU  
25 G DE CHOCOLAT EN PALETS  
½ ŒUF  
½ CC DE LEVURE CHIMIQUE

### PÂTE À BROWNIE

160 G DE SUCRE EN POUDRE  
150 G DE CHOCOLAT EN PALETS  
115 G DE FARINE T55  
2 ŒUFS  
105 G DE BEURRE DOUX  
35 G DE NOIX DE PÉCAN  
½ CC DE LEVURE CHIMIQUE



## PRÉPARATION

### PRÉPARATION DE LA PÂTE À COOKIES

Battre le beurre en pommade.

Mélanger le beurre pommade et le sucre.

Ajouter l'œuf, puis la farine, la levure et le chocolat

Bien mélanger.

Réserver.

### PRÉPARATION DE LA PÂTE À BROWNIE

Faire fondre le chocolat dans le beurre

Ajouter le sucre, les œufs, la farine et les noix de pécan.

Bien mélanger.

Verser la préparation dans un plat carré allant au four, préalablement recouvert de papier cuisson.

Émietter la pâte à cookies par-dessus.

Enfourner à 190° pour environ 30 à 40 minutes.

Laisser refroidir avant de découper en carrés de taille moyenne.



NO  
BLUE  
MONDAY