

BROOKIES au cake factory (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Lolyboo sur l'application cake factory

Ingrédients :

- Pour la pâte à brownie :
- 125 g de chocolat noir
- 75 g de beurre
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 75 g de farine
- 50 g de noix de pecan
- Pour la pâte à cookie :
- 135 g de sucre roux
- 120 g de beurre
- 1 œuf
- 165 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 110 g de grosses pépites de chocolat

Préparation:

- bien dissocier les ingrédients pour la partie brownie et cookie
- Le brownie :
- **mettre le chocolat dans le bol et mixer pendant 6 secondes à vitesse 8**
- **puis racler les parois à l'aide de la spatule**
- **ajouter le beurre et faire fondre 4 minutes à 50° vitesse 2**
- **ajouter le sucre, les œufs, la farine et mixer 30 secondes à vitesse 4**
- ajouter ensuite les noix de pecan
- puis mélanger 10 secondes en sens inverse vitesse 2
- verser la préparation du brownie dans le moule antiadhésif du cake factory
- puis laver et sécher le bol du thermomix
- le cookie :
- **mettre dans le bol, le beurre et les sucres et mixer 30 secondes à 50° à vitesse 4**
- **puis ajouter l'œuf, la farine et la levure**
- **mixer 1 minute à vitesse 3**
- **ensuite ajouter les pépites de chocolat**
- **mélanger 20 secondes en sens inverse à vitesse 2**
- **disposer des petits tas de pâte à cookie sur la pâte à brownie (la pâte à cookie ne peut pas être étalée, elle s'enfoncerait dans la pâte à brownie, il suffit de disposer des petits tas assez rapprochés, la pâte s'étendra en**

cuisant et recouvrira toute la surface)

- **disposer le plat dans le cake factory**
- **programme 1 (P1) gâteau à partager pendant 35 minutes**
- **ou 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C**
- **sortir le plat quand la cuisson est terminée et attendre 10 minutes avant de la démouler**
- **à déguster tiède ou froid**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>