

Ingrédients

10 biscuits

230 g de chocolat noir pâtissier	175 g de sucre
2 oeufs	60 g de chocolat coupés en morceaux
40 g de farine	30 g de beurre
1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide	¼ c. à c. de levure chimique

Préparation



Préparation :
20min



Cuisson : **8min**

1

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat pâtissier.

Pendant ce temps (et tout en remuant et en surveillant que le chocolat ne brûle pas), mélangez les oeufs, la vanille et le sucre. Le mélange doit être légèrement mousseux.

Mélangez dans un petit saladier la farine et la levure.

2

Versez le chocolat fondu dans le mélange oeufs-sucre. Mélangez bien pour obtenir une consistance homogène.

Ajoutez ensuite petit à petit le mélange d'ingrédients secs. Mélangez bien pour éviter les grumeaux.

Une fois la farine bien incorporée, ajoutez les morceaux de chocolats coupés en petits carrés. Mélangez une dernière fois.

3

Prélevez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe bombée ou d'une cuillère à glace.

Déposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé et espacez-les bien et faites cuire sur 2 plaques de cuisson.

Mettez au four vos brownie-cookies et laissez-les cuire 8-9 min à 180°C ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes à l'extérieur.

A la sortie du four, déposez sur une grille pour laisser s'évaporer l'humidité des biscuits.

Conseils

Vous pouvez ajouter des oléagineux (noisettes, noix, amandes) concassées