



BROOKIE AUX KINDER

Kinder
**Schoko-
Bons**

Kinder
bueno

🕒 150 minutes

❄️ 0 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 BROOKIE

- Beurre doux : 250 grammes
- Chocolat noir : 150 grammes
- Sucre semoule : 225 grammes
- Oeufs : 4
- Farine : 275 grammes
- Sel : 4,5 grammes
- Noisettes hachées : à votre convenance
- Bicarbonate de soude : 2 grammes
- Sucre cassonade : 100 grammes
- Vanille liquide : 2 grammes
- Kinder Schoko-Bons hachés : 10 pièces
- Kinder Bueno : 1 piece

Portions: 10

Par portion: 231 kcal

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 Préparez la pâte à brownie : fouettez légèrement les oeufs et le sucre.
- 2 Mettez le chocolat et le beurre à fondre au bain-marie, puis ajoutez-le au mélange d'oeufs.
- 3 Ajoutez le sel et la farine tamisée.
- 4 Etalez l'appareil dans un moule en silicone de 18x18 cm de dimension et les noisettes hachées grossièrement.
- 5 Préparez la pâte à cookie : mélangez ensemble le beurre, les deux sucres, la vanille et les œufs
- 6 Ajoutez le mélange tamisé de farine, bicarbonate de soude et sel fin.
- 7 Mélangez avec les Kinder Schoko-Bons hachés.
- 8 Etalez la pâte pour former un carré de la taille du moule en silicone (18cm x 18cm).
- 9 Mettez la pâte au frais pendant 20 minutes, puis placez-la sur l'appareil à brownie qui a été préalablement coulé sur le moule en silicone.
- 10 Ajoutez quelques morceaux de noisettes hachées puis enfournez à 180°C pendant environ 27 minutes.
- 11 A la sortie du four, ajoutez des morceaux de Kinder Bueno sur le dessus et laissez refroidir.