

Brookie Cups

(version express)



Pour 6 petits gâteaux :

1 boîte de préparation pour cookies

1 boîte de préparation pour brownie

- Préparer la pâte à cookies, selon les indication du paquet.
- Diviser la pâte obtenue, en 6 parts égales.
- Étaler grossièrement chaque morceau de pâte et en tapisser 6 alvéoles d'un moule à muffins, de façon à recouvrir le fond et les parois. Mettre au frais le temps de préparer la suite.
- Préparer la pâte à brownie, selon les indications du paquet.
- Sortir le moule à muffins du frigo et remplir chaque alvéole de pâte à cookie avec la préparation au brownie.
- Enfourner à 170°C, pendant 20 à 25 minutes (*surveiller la fin de la cuisson, pour que ça ne brûle pas...*).

La pâte à brownie ne doit plus être coulante (vérifier avec un pic en bois. Il doit ressortir sec). La pâte à cookie, elle, reste un peu molle à la sortie du four. Ça durcit en refroidissant.

