



ovomaltine

## BROWNIE COOKIE DOUGH À L'OVOMALTINE



### PRÉPARATION BROWNIE COOKIE DOUGH À L'OVOMALTINE

#### INGRÉDIENTS

##### Brownie

100 g de beurre fondu  
150 g d'Ovomaltine Chocolat haché  
160 g de sucre de canne fin  
2 œufs  
2 cs de cacao en poudre  
30 g de fécule

##### Cookie Dough

120 g de farine  
110 g de beurre  
100 g de sucre de canne fin  
1 cc d'extrait de vanille  
1 cc de lait au choix  
120 g d'Ovo Rocks

#### PRÉPARATION

1. Commencer par préparer le brownie. Préchauffer le four à 180 °C. Chemiser un moule (15 cm x 25 cm) de papier cuisson.
2. Mettre le beurre fondu et l'Ovomaltine Chocolat dans un saladier. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Battre le sucre et les œufs au robot pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit clair et mousseux.
4. Verser le mélange à base d'Ovomaltine Chocolat fondu dans le saladier, mélanger.
5. Ajouter le cacao en poudre et la fécule, mélanger.
6. Verser la pâte à brownie Ovo dans le moule chemisé.
7. Enfourner à mi-hauteur pendant 30 minutes.
8. Préparer la Cookie Dough pendant la cuisson du brownie.
9. Battre le beurre froid et le sucre de canne au robot jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux de beurre.
10. Ajouter la farine, l'extrait de vanille et le lait, mélanger.
11. Incorporer les Ovo Rocks. Réserver la Cookie Dough.
12. Sortir le brownie Ovo du four et le laisser complètement refroidir.
13. Répartir uniformément la Cookie Dough sur le brownie Ovo.
14. Couper et servir.

#### Conseils

- Si vous le souhaitez, vous pouvez pré-traiter la farine pour préparer la pâte à cookies. Cela tue les germes qui peuvent être présents dans la farine crue. Pour cela, verser la farine sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Faire cuire 5 minutes à 180 degrés. Sortir du four et laisser complètement refroidir.
- Laisser refroidir complètement le brownie avant d'étaler la Cookie Dough dessus.
- Le brownie Ovo Cookie Dough est collant. Couper et servir délicatement. Conserver les restes au réfrigérateur.