



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

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