



INGRÉDIENTS (8 Brookies)

Brownie :

- 40 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 120 g Compote de pomme
- 20 g Cacao en poudre non sucré
- 30 g Purée d'amande
- 20 g Pépites de chocolat noir
- 40 g Noix
- 30 g Sirop d'agave

Cookie :

- 100 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 60 g Compote de pomme
- 50 g Purée d'amande
- 2 cas Extrait de vanille
- 20 g Pépites de chocolat noir
- 30 g Sirop d'agave
- Noisettes concassées (optionnel)



PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à brownie jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Repartir dans 8 petits moules (par exemple moules à canelés ou muffins). Réserver.
2. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à cookie jusqu'à obtention d'une pâte ferme et sableuse. Déposer sur la partie brownie en petits morceaux.
3. Rajouter sur le dessus des noisettes concassées si vous le souhaitez.
4. Mettre à cuire 20 -22 min dans un four préchauffé à 180 degrés (chaleur ventilée).

A déguster chaud ou froid, à partager... ou pas ;)



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

