



Brookies, σοκολατένια brownies με μπισκότο

Μερίδες: 12 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20-30 λεπτά **Σκεύος:** 25x25 cm

Φυλάσσουμε τα brookies καλυμμένα στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τη ζύμη brownies:

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

100 γρ. μαύρη ζάχαρη

50 γρ. κακάο

½ κ.γλ. αλάτι

200 γρ. Πραλίνα Bionella

100 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο

200 ml φυτικό γάλα, χωρίς ζάχαρη

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για τη ζύμη cookies:

130 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

80 γρ. μαύρη ζάχαρη

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

100 ml φυτικό γάλα σόγιας, χωρίς ζάχαρη

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κ.σ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. αλάτι

100 γρ. μαύρη κουβερτούρα σε σταγόνες ή 50 γρ. τρούφα μαύρης κουβερτούρας

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη των brownies. Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι, τη μαύρη ζάχαρη, το κακάο και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα. Βάζουμε σε μικρό κατσαρολάκι το [Πραλίνα Bionella](#), το φυτικό γάλα και το φυτικό βούτυρο σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσουν και να ομογενοποιηθούν. Αποσύρουμε από τη φωτιά ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε.

2) Μεταφέρουμε το μείγμα με τα υγρά υλικά στο μπολ με τα στερεά και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε τη ζύμη των brownies σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και αφήνουμε στην άκρη.

3) Συνεχίζουμε με την ζύμη των cookies. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και την ζάχαρη και χτυπάμε με μίξερ χειρός για 5-6 λεπτά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και το φυτικό γάλα και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2-3 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μείγμα με το βούτυρο και ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να έχουμε μία μαλακή ζύμη. Προσθέτουμε τις σταγόνες κουβερτούρας ή την τρούφα και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

5) Απλώνουμε κουταλιές από την ζύμη των cookies πάνω από τη ζύμη των brownies και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 30 λεπτά.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε το brookies να κρυώσουν για 20-30 λεπτά.

7) Σερβίρουμε σκέτα ή με λίγο ακόμη [Πραλίνα Bionella](#) αν θέλουμε.