

Ingrédients

Mella délice.....	1 000 g
Mella Délice de grand'mère	1 000 g
Beurre.....	750 g
Morceaux de chocolat.....	500 g
OEufs.....	500 g
Eau	400 g
Sucre roux	120 g

Recette cookies

Sucre roux	120 g
Beurre.....	350 g
Mella (au choix : Mella délice, Mella délice de grand'mère ou Mella goût citron).....	1 000 g
Sabler l'ensemble des ingrédients	
OEufs.....	100 g
Ajouter 500 g d'inclusions au choix : pépites de chocolat, fruits secs, pistaches...	
Mettre l'ensemble de la masse dans un cadre 20 x 60 ou 40 x 60. Réserver ou précuire 10 min à 180° C (si vous souhaitez un gâteau de voyage plus croquant).	

Recette brownies

Mella (au choix : Mella délice , Mella délice de grand'mère ou Mella goût citron).....	1 000 g
Beurre	400 g
OEufs	400 g
Eau	400 g
Mélanger l'ensemble des ingrédients 3 min à la feuille en vitesse moyenne.	



Conseil +

Réaliser la recette avec mella délice et ajouter de la pâte de pistache, des morceaux de framboises ou d'autres inclusions. En fin de mélange, ajouter 200 g de noix de cajou ou des morceaux de chocolat. Verser le brownie sur la masse cookies dans le cadre 20 x 60 ou 40x 60 .

Cuisson

Four ventilé	150°
Four à sole.....	180°

25 min à 30 min si vous avez précuit le cookie avant. Selon vos envies, Vous pouvez varier en inversant les recettes : cookies chocolat en dessous et brownies natures avec pâte à pistache ou fruits secs ou framboises etc...