



Les cookies aux 3 chocolats

Recette pour 12 cookies ou 30 mini-cookies. Préparation : 10 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 40 g
Beurre demi-sel : 40 g
Oeuf : 1
Sucre : 100 g
Cacao amer : 40 g (*Van Houten*)
Farine : 40 g
Levure chimique : ½ sachet
Chocolat blanc : 40 g
Chocolat praliné : 40 g

Matériel

une balance ménagère
une petite jatte
une grande jatte
du papier sulfurisé
une plaque à pâtisserie



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre demi-sel dans un grand bol.
3. Ajouter l'oeuf entier (sans la coquille !) avec le sucre. Mélanger puis saupoudrer le cacao en poudre, la farine et la levure.
4. Quand le mélange est homogène, répartir les pépites faites à partir des chocolats blanc et praliné. Bien mélanger le tout. Déposer des tas de pâte espacés de 5 cm sur le papier sulfurisé. Petits ou gros, ils vous donneront la taille de vos cookies après cuisson.

Cuisson

5. Enfourner à 175°C pour 12 minutes.
6. Après cuisson, décoller du papier sulfurisé et laisser tiédir avant de les dévorer.

Conservation

A conserver dans une boîte hermétique, s'il vous en reste !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com