

Cookies tout chocolat

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 40g de beurre demi-sel
- 50g de farine
- 70g de sucre
- 1 œuf (50g)
- 90g de pépites de chocolat noir (vous pouvez bien sûr les remplacer par des pépites de chocolat au lait ou blanc, ou même par des pépites de caramel)

Préparation

1. Préparer un bain-marie et faire fondre le beurre et le chocolat.
2. A part, fouetter l'œuf avec le sucre et la vanille.
3. Une fois le chocolat et le beurre fondus, les incorporer dans le précédent mélange.
4. Ajouter ensuite la farine et la levure, puis terminer avec les pépites de chocolat.
5. Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
7. C'est prêt !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com