

Cookies 3 chocolats (Christophe Michalak)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 80g de sucre muscovado
- 80g de cassonade
- 100g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 170g de farine T45 ou 55
- 3,5g de levure chimique
- 225g du ou des chocolats de votre choix (chez moi, 75g d'ivoire, 75g de jivara et 75g de caraïbes de Valrhona)

Préparation

1. Crèmez le beurre avec les sucres, puis ajoutez l'œuf, la farine et la levure.
2. Terminez avec les chocolats hachés en pépites plus ou moins grosses, puis formez des boules de chacune.
3. Placez les boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, écrasez-les légèrement et parsemez avec un peu de fleur de sel.
4. Enfourez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 8 minutes, puis laissez-les tiédir sur une grille et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com