

Cookies tout chocolat sans farine (Karim Bourgi)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 255g de sucre glace
- 1g de sel
- 5g de café instantané en poudre
- 85g de cacao en poudre sans sucre
- 115g de blancs d'œufs
- 5g d'extrait de vanille
- 250g de pépites de chocolat noir (ou autres, j'ai utilisé des pépites de chocolat noir et du chocolat Biskelia de Valrhona)

Préparation

1. Mélangez le sucre glace, le sel, le café et le cacao.
2. Ajoutez les blancs d'œufs, puis l'extrait de vanille.
3. Terminez avec les pépites de chocolat.
4. Formez des « tas » de environ de pâte sur une plaque (ou dans des cercles individuels) en utilisant une cuillère ou une cuillère à glace.
5. Laissez-les sécher en température ambiante pendant une demi-heure, puis enfournez pendant 8 minutes à 175°C avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com