

Cookies chocolat & noix de coco

Catégorie : Recettes simples et rapides

Ingrédients

- 200g de beurre pommade
- 100g de sucre muscovado
- 90g de sucre cassonade
- 2 œufs
- 125g de poudre de noix de coco
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 300g de farine T55
- 285g de chocolat noir

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez les œufs, puis la poudre de coco.
3. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate, et terminez avec le chocolat noir haché en morceaux.
4. Formez des boules de , et mettez-les au réfrigérateur au moins 30 minutes.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C, puis faites-les cuire pendant 12 à 15 minutes selon la texture souhaitée.
6. Laissez-les refroidir et durcir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com