

KIT COOKIES



Cookies moelleux 3 CHOCOS

POUR 12 PERSONNES



TEMPS DE CUISSON 12-14 MIN



TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

Ingédients

1 oeuf
130 gr de beurre (en cube)
50 gr de chocolat au lait
50 gr de chocolat blanc
100gr de chocolat noir

180 gr de farine
1 sachet de levure
40 gr de sucre roux
2 cc d'extrait de vanille

Recette

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Préparez une plaque avec du papier sulfurisé.
3. Mixez grossièrement les trois types de chocolat. Mettez de côté.
4. Mélangez le beurre et le sucre.
5. Ajoutez l'oeuf préalablement battu ainsi que la vanille. Mélangez.
6. Ajoutez la farine et levure. Mélangez.
7. Enfin, ajoutez le mélange de chocolat.
8. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte assez compacte
9. Formez des boules de pâtes et disposez les sur la plaque en les espaçant d'environ 5cm
10. Enfournez durant 12 à 14 min
11. Laissez refroidir et dégustez !

