

# Cookies Indulgence, les cookies tout chocolat.

Voici une petite recette de cookie pour les friands de chocolat car en plus d'avoir des pépites de chocolat, ils ont aussi du chocolat à l'intérieur 😊



Difficulté: ★

Quantité: 15 ( dépend de la taille )

## ASTUCE OU CONSEIL :

- ...

## INGRÉDIENTS :

- 200 g de chocolat noir
- 180 g de pépites de chocolat
- 55 g de beurre pommade
- 120 g de cassonade
- 1 oeuf
- 1 CC de vanille liquide
- 100 g de farine
- ¼ de CC de levure chimique

## PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans un saladier allant au micro-onde, faire fondre le chocolat en morceaux, ajouter le beurre et mélanger. Ajouter ensuite le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger encore.
3. Dans un bol mélanger la farine et la levure, puis ajouter le tout dans le mélange chocolat. Bien incorporer avec une maryse, puis ajouter les pépites de chocolat. Mélanger et réserver au frais 10 minutes maximum.
4. Sortir la pâte et à l'aide d'une cuillère à glace, faire des boules de pâte que vous déposerez sur une plaque recouverte de papier cuisson ( j'en ai fait 15 mais s'ils sont plus petits vous pourrez en avoir jusqu'à 20 ).
5. Enfourner 12 à 14 minutes selon votre four.
6. Sortir, attendre 5 minutes et déposez-les sur une grille pour un refroidissement complet.

Sandrine CM " Ma Bulle aux Délices "

