

# COOKIES AUX 2 CHOCOLATS



## INGREDIENTS

120g de sucre cassonade  
120g de sucre semoule  
300g de farine  
6g de levure chimique (ou 1 sachet)  
175g de beurre doux pommade coupé en cubes  
1 œuf entier  
190g de chocolat au lait coupé en pépites  
190g de chocolat noir coupé en pépites

## USTENSILES :

1 saladier  
1 spatule  
1 plaque à pâtisserie  
1 feuille de silicone ou papier sulfurisé  
1 grille



## PREPARATION

1- Préchauffer le four à 175°C

2- Dans un saladier, mélanger le  et le . Puis



3- Ajouter un  et mélanger.

4- Ajouter la  et la  → Mélanger.

5- Malaxer avec les mains et incorporer les pépites des 2 chocolats

6- Former un boudin comme une baguette et couper des tronçons d'environ 1.5 cm.

7- Les disposer bien espacés sur une plaque à pâtisserie

8- Enfourner environ 12 à 15 min.



Bonne dégustation

