

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 :

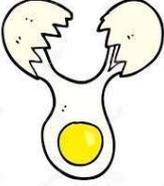
1 saladier
1 spatule
1 plaque à pâtisserie
1 feuille de silicone ou papier sulfurisé
1 grille

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

