

Cookies tout chocolat

Pour 30 cookies

Préparation : 10 min - Repos : 30 min - Cuisson : 14 min

Ingrédients :

- 150g de chocolat noir
- 150g de farine
- 150g de beurre
- 120g de cacao en poudre (type Vanhouten)
- 100g de pépites de chocolat noir
- 100g de cassonade
- 100g de vergeoise blonde
- 3 oeufs
- 1cc d'extrait de vanille
- 1 cc de bicarbonate de soude



Ustensiles spécifiques : une spatule, un cul de poule, une cuillère à glace, et du papier sulfurisé ou une toile siliconée

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Ajouter les sucres, l'extrait de vanille et les œufs et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Mélanger la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate ensemble.
- Incorporer le tout au mélange précédent.
- Ajouter ensuite les pépites de chocolat puis remuer.
- Réserver au frais 30 min.
- Préchauffer le four à 165°-170°C.
- Sortir la pâte du frigo et former des boules à l'aide d'une cuillère à glace.
- Disposer les boules de pâte sur une plaque allant au four en les espaçant bien.
- Enfourner 13-14 min.

Bon appétit !!!!