

Cookies au chocolat

et au beurre demi-sel de Marie



Préparation :
15 minutes

Cuisson :
10 minutes

Portions :
4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 300 g de chocolat noir
- 250 g de beurre* demi-sel
- 180 g de sucre de canne blond
- 450 g de farine de blé* T65
- 1 sachet de poudre à lever
- 3 oeufs*

Vous pouvez conserver la base de la pâte à cookie et remplacer le chocolat noir par des fruits secs, du chocolat blanc, des épices...

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Détailler le chocolat en morceaux grossiers et réserver.
3. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Ajouter la farine, la poudre à lever et mélanger.
5. Fouetter les œufs dans un cul-de-poule.
6. Incorporer les œufs et le chocolat à la pâte à cookie.
7. Façonner des boules d'environ 100 g et les déposer sur une plaque de cuisson.
8. Cuire à 180°C pendant une dizaine de minutes (les cookies doivent être dorés).

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr