



ownie-Cookies au chocolat

Ingredients

200g de chocolat noir
110g de beurre
2 oeufs
120g de cassonade
125g de farine
10g de cacao non sucré
1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire

Étape de la recette

- Pour une vingtaine de biscuits -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro onde

Laisser refroidir

Fouetter les oeufs et la cassonade jusqu'à blanchissement

Verser dessus le mélange beurre/chocolat refroidit et mélanger

Ajouter la farine, le cacao et bicarbonate, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Mettre la préparation en poche et faire des tas sur le tapis de cuisson, espacer les tas car ils vont s'étaler

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir sur une grille