

Cookies aux trois chocolats



4 personnes • Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

50 g de chocolat noir
50 g de chocolat blanc
50 g de chocolat au lait
125 g de beurre demi-sel
bien mou (la moitié d'une
plaquette de 250 g)
 $\frac{3}{4}$ de verre
à moutarde de sucre roux
ou ordinaire (150 g)
1 œuf
Un peu moins
de 2 verres à moutarde
de farine (180 g)
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
chimique

- 1** Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6).
Casse ou coupe les 3 sortes de chocolat
en tout petits morceaux.
- 2** Mélange le beurre bien mou avec le sucre.
Casse l'œuf et mélange-le avec le beurre
sucré. Dans un autre bol, mélange la farine
avec la levure. Verse cette farine dans le beurre
et mélange. Ajoute ensuite les morceaux
de chocolat.
- 3** Avec tes mains, fais des petites boules de
pâte. Pose-les sur une plaque recouverte de
papier sulfurisé. Ne les mets pas trop près les
unes des autres car elles vont s'étaler en cuisant.
- 4** Mets-les au four 10 minutes.
C'est prêt !

Mon conseil de p'tit chef

Tu peux aussi séparer la pâte en 3 avant
de mettre les morceaux de chocolat et
faire 3 sortes de cookies différents.

