

Cookies aux trois chocolats |

Recette pour 24 biscuits

Description

Tendres biscuits au cacao, pépites de chocolat blanc et de chocolat au lait.

L'astuce du chef

Si vous avez un bloc de chocolat, hachez le grossièrement avec un couteau du chef pour remplacer les pistoles.

Ingrédients

Pour la pâte à biscuits

- 180 Gr Farine
- 230 Gr Sucre
- 40 Gr Cacao en poudre
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Gr Beurre
- 60 Gr Chocolat blanc
- 60 Gr Chocolat au lait

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**

Préparation des biscuits

Combinez tous les ingrédients secs dans un bol et mélangez. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène. Ajoutez les œufs ainsi que les pistoles de chocolat jusqu'à ce que la pâte forme une boule et soit bien homogène. Formez de petites boules de 35 g environ et aplatissez sur une plaque à pâtisserie recouvertes de papier parchemin. Cuire les cookies pendant 8-10 minutes, laissez refroidir.

Bon appétit!