RECETTE DES COOKIES TOUT CHOCOLAT



RÉALISATION DE LA RECETTE DES COOKIES TAUX TROIS CHOCOLATS

Découvrez comment réaliser cette recette de cookies tout choco aux 3 chocolats. Délicieux et sucrés, ils plairont à toute la famille !

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

200 g de chocolat 130 g de cassonade 100 g de farine 80 g de beurre doux 50 g de pépites de chocolat noir 50 g de pépites de chocolat au lait 50 g de pépites de chocolat blanc 1/2 c. à café de levure chimique 2 œufs entiers 1 pincée de sel

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffez le four à 180°C Coupez le chocolat en morceaux et faites-le chauffer avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Dans un saladier, mélangez ensemble les oeufs et la cassonade. Ajoutez ensuite le mélange chocolat beurre. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et la pincée de sel. Ajoutez le mélange sec dans le premier saladier. Ajoutez les pépites de chocolat Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé Créez des petites boules de pâte que vous disposerez sur la plaque. Faites cuire 10 à 15 minutes. (jusqu'à ce que les côtés soient dorées) Il faudra les laisser refroidir pour qu'ils durcissent.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr