

# FICHE CUISINE

## RECETTE COOKIES 3 CHOCOLATS

### Ingrédients :

- 115g de beurre pommade
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe extrait de vanille
- 10 carrés de chocolat (noir, lait et blanc)
- 220g de farine
- 110 de cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel



### Réalisation :

#### **Étape 1 :**

Préchauffez le four à 180°C.

#### **Étape 2 :**

Dans un saladier, versez la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajoutez ensuite le beurre pommade, l'œuf et l'extrait de vanille. Mélangez la pâte à la main ou à l'aide d'une cuillère en bois.

#### **Étape 3 :**

Découpez les carrés de chocolat en petits morceaux et incorporez-les à la préparation.

#### **Étape 4 :**

Sur une plaque de cuisson, déposez des boules de pâte et aplatissez-les légèrement.

#### **Étape 5 :**

Faites cuire au four environ 12 minutes.

