



2 œufs

400g de chocolat noir



110g de farine



1/2 c à c de levure

chimique



60g de beurre



160g de cassonade





Ajoutez la farine et la levure à la
préparation puis avec la deuxième
tablette de chocolat, on coupe des
carrés en pépites moyenne qu'on va

ajouter à la pâte. On en garde quelques
unes pour la décoration du cookies avant

le mettre au four.



En parallèle on fait

fondre 200g de chocolat

noir avec le beurre au

micro onde

***Une Fois fondu
on mélange le
chocolat/beurre
avec le mélange
œufs/sucre.***



Dans un saladier en

commence par battre les

œufs avec la cassonade





Faites ensuite des

petites boules de pâtes

à cookie et déposez

quelques pépites pour la

décoration.

Et enfournez à 160

degrés pendant 10 à 15

minutes.





C'est prêt 🍪

