

Cookies - Brownies

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FARINE	185g
- CACAO AMER EN POUDRE	50g
- CASSONADE BRUNE	250g
- BEURRE DE CUISSON	150g
- CHOCOLAT FONDANT	125g
- OEUF(S)	3
- PÉPITES DE CHOCOLAT	125g



Recette:

- Préchauffez le four sur 180°C.
- Tapissez 2 plaques de papier sulfurisé.
- Dans une grande jarre, tamisez la farine et le cacao. Ajoutez la cassonade.
- Au micro-onde (350 W), faites fondre le beurre et le chocolat fondant.
- Battez légèrement les œufs.
- Ajoutez les œufs et le mélange beurre/chocolat à la farine puis les pépites de chocolat. Mélangez à la cuillère pour homogénéiser le tout.
- Formez de petits pâtons à l'aide de 2 cuillères à soupe sur les plaques et enfournez 11 minutes.
- Laissez un peu refroidir (5 minutes) puis décollez les biscuits.

Remarque:

Pour 16 à 18 biscuits