



Fonkie

Ingredients

Cookie

100g de beurre mou

1 oeuf

4g de levure chimique

100g de cassonade

150g de farine

1cuillère à café d'arôme vanille

100g de pépites de chocolat

Fondant chocolat

140g de beurre

140g de chocolat noir

3 gros oeufs

100g de sucre

35g de farine

Cookie

- Pour 6 fonkies de 8cm -

Fouetter ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Verser la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer les pépites de chocolat

Etaler dans le fond des 6 cercles et laisser de côté

Fondant chocolat

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au bain marie ou au micro onde

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment

Incorporer le mélange beurre/chocolat fondu

Verser la farine et mélanger

Répartissez dans les cercles, sur la pâte à cookie

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de démouler