



Cookies au chocolat façon subway

Ingredients

125g de beurre très mou
70g de sucre
80g de cassonade
1 oeuf
1/2cuillère à café d'arôme vanille
150g de farine
35g de cacao non sucré
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
70g de chocolat blanc
70g de chocolat au lait

Étape de la recette

- Pour 12 gros cookies -

Préchauffer le four à 170°C

Hâcher grossièrement le chocolat blanc et le chocolat au lait à l'aide d'un couteau et mettre de côté

Fouetter ensemble le beurre très mou, le sucre et la cassonade

Verser l'oeuf, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter la farine, le bicarbonate alimentaire, le cacao et mélanger

Incorporer les chocolats hâchés

Sur un tapis de cuisson mettre 12 boules de pâtes, les aplatir avec la paume de la main

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir avant de les décoller du tapis de cuisson sinon ça casse