

COOKIES AU DEUX CHOCOLATS



Pour 30 cookies environ :

- 80 g de beurre
- 70 g de beurre de cacahouète
- 180 g de chocolat blanc
- 230 g de farine
- 1/2 c à café de levure chimique
- 150 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouchon d'essence de vanille
- 1/2 verre de lait
- 50 g de pépites de chocolat

Couvrez deux plaques à pâtisseries de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180°C.

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites le fondre au bain-marie. Lorsqu'il est fondu ajoutez les 80 g de beurre et réservez.

Mélangez la farine, la levure et le sucre. Incorporez le jaune d'œuf et mélangez bien. Ajoutez le mélange chocolat-beurre, ainsi que le beurre de cacahouète. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez le lait, l'essence de vanille et les pépites de chocolat.

Avec l'aide de vos mains confectionnez des petites boules de pâte, posez-les sur les plaques en les espaçant de 4 à 5 cm. Aplatissez les légèrement avec la paume de la main mouillée de façon à obtenir des disques.

Enfournez 12 minutes. Laissez tiédir, puis les transférer sur une grille. Laissez refroidir complètement.