

Petits gâteaux

Cookies aux trois chocolats



1h15 **20 min** **10 min** **45 min** **515**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les cookies

50 g **Pépites de chocolat**
50 g **Pépites de chocolat**
50 g **Pépites de chocolat**
220 g **Farine**
110 g **Beurre**
160 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine dans un saladier à l'aide d'une passette.
- 2 Travailler le beurre à la spatule dans un autre saladier pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le sucre et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
- 3 Casser les œufs dans le saladier et mélanger. Ajouter la levure, mélanger. Puis incorporer la farine en mélangeant doucement.
- 4 Gratter les parois du saladier avec une maryse pour ramener les ingrédients vers le centre. Mélanger une dernière fois à la spatule.
- 5 Ajouter les pépites de chocolat au lait, de chocolat noir et de chocolat blanc. Mélanger à la maryse pour bien répartir les pépites.
- 6 Mettre du film alimentaire au contact de la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Étape 2

Façonnage et cuisson des gâteaux

Préchauffer le four à 180°C (Th 6) et sortir l'appareil à

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (th.6) et sortir l'appareil à cookies du réfrigérateur.
- 2 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé, façonner des boules de pâte avec les mains.
- 3 Il faut veiller à faire des boules de la même taille afin d'avoir une cuisson homogène.
- 4 Avec le dos d'une cuillère à soupe, les aplatiser pour obtenir une épaisseur d'environ 1cm.
- 5 Enfourner les cookies pendant environ 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les cookies du four quand ils sont cuits et légèrement dorés, les laisser refroidir pendant environ 10 minutes.
- 2 Il est important de ne pas trop cuire les cookies car ils deviendraient très durs. Il ne faut pas se fier à la texture des cookies à leur sortie du four, il est normal qu'ils soient encore un peu mous.
- 3 Décoller les cookies de la plaque à l'aide d'une spatule et les déposer sur une assiette. Ils sont prêts à être dégustés.