



Cookies aux Trois Chocolats

de Rachel

Ingrédients : pour une 30aine

150 gr de beurre
150 gr de sucre roux
2 œufs
300 gr de farine
½ cuillère à café de poudre à lever
1 pincée de sel
50 gr de chocolat au lait
50 gr de chocolat blanc
100 gr de chocolat noir

pour une 100aine

500 gr de beurre
500 gr de sucre roux
6 œufs gros ou 7 petits
1kg de farine
1 sachet de poudre à lever
3 pincées de sel
200 gr de chocolat au lait
200 gr de chocolat blanc
200 gr de chocolat noir

Préparation :

Mélanger le beurre pommade avec le sucre
Ajouter les œufs et bien mélanger
Ajouter la farine et la poudre à lever ensemble et la pincée de sel
Faire une masse homogène et ajouter les 3 chocolats hachés

Cuisson :

Four 180° jusqu'à bonne coloration (env. 10min.)