

## Cookies aux trois chocolats



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

### Ingrédients (pour 36 gros cookies ou 80 petits) :

- 125g de beurre en morceaux
- 1/2 cc d'essence de vanille
- 250g de sucre roux
- 1 œuf
- 180g de farine
- 5g de poudre à lever
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 35g de cacao amer
- 100g de pépites de chocolat au lait
- 100g de pépites de chocolat blanc
- 100g de pépites de chocolat noir

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 170°C (160°C à air pulsé).
2. Battre le beurre, l'essence de vanille, le sucre et l'œuf jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Incorporer la farine, le bicarbonate de soude et le cacao amer, puis les pépites de chocolat.
4. Bien mélanger (ne pas hésiter à utiliser les mains).
5. Faire des petits palets avec la préparation et la déposer sur la plaque avec du papier sulfurisé.
6. Cuire 10 minutes.
7. Au sortir du four, transférer les cookies sur une plaque froide pendant la cuisson d'une autre fournée de cookies.
8. Laisser refroidir sur une grille.

*Les pépites de chocolat au lait et blanc sont difficiles à trouver. Je prends des plaques de chocolat et je coupe au couteau chaque carré en 9 pépites.*