Les papilles d' Udibri

COOKIES AU CHOCOLAT NOIR ET BRETZEL

Temps de préparation	Temps de cuisson	Portions
5 min	10min	8 cookies
Difficulté	**Type de plat**	**Type de recette**
Facile	Cookie	Chocolat/Goûter/Dessert

Ingrédients

- 150g de chocolat noir 55%
- 25g de beurre fondu
- 75g de sucre
- 50g de farine
- 1 œuf
- 1/2 càc de levure chimique
- Brisures de bretzel
- Chocolats noir 70% concassés
- Extrait de vanille
- Sel de Guérande

Instructions

- Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain marie et laisser refroidir.
- Fouetter l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu
- Ajouter la farine et la levure chimique.
- Incorporer le chocolat noir concassé et les copeaux de bretzel.
- Préchauffer le four à 200°C
- A l'aide d'une cuillère à glace, former des boules et les poser sur une plaque sulfurisée.
- Cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes.
- Laisser refroidir quelques minutes avant de les placer sur une grille.
- Pendant qu'ils sont encore tiède, parsemer de sel de Guérande.
- A vos papilles !

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés