



# Les papilles d' **Udibri**

## COOKIES TONKA CHOCOLAT



Temps de préparation  
10 min



Temps de cuisson  
10 min



Portions  
8 cookies



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Cookie



Type de recette  
Chocolat/Goûter/Dessert

### Ingrédients

- 110g de farine
- 60g de beurre mou
- 60g de sucre de canne
- 1 œuf
- 1 cac de levure chimique
- 1/2 fève de tonka
- Morceaux de chocolat noir



### Instructions

- Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre et ensuite ajouter l'œuf.
- Râper la fève tonka dans la préparation et mélanger le tout avec une spatule.
- Ajouter la farine, la levure et mélanger le tout.
- Enfin ajouter les morceaux de chocolat noir.
- Former des boules de même taille, serrer bien les boules et les placer sur une plaque sulfurisée. Les réserver au minimum 1 heure.
- Préchauffer le four à 175°C.
- Aplatir légèrement chaque boule et bien prendre le soin de les espacer. Ils s'étaleront à la cuisson.
- Enfourner pour 10 à 12 minutes à 175°C
- Les sortir du four et les laisser sur la plaque pendant 2 minutes puis les placer sur une grille et les laisser refroidir.
- A vos papilles !

ASTUCE : Utiliser une cuillère à glace pour avoir des boules bien rondes et de même taille.

