

# Cookies au chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Quantité : 12

## Ingédients

- 180 g de farine
- 40 g de sucre
- 40 g de cassonade
- 8 cl de lait (végétal !)
- 50 g de margarine (végétale!)
- 20 g de cacao en poudre
- 100 g de chocolat
- ½ paquet de levure chimique

## Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la cassonade.

Ajouter le lait et la margarine.

Ajouter le cacao en poudre.

Ajouter la moitié des pépites de chocolat.

Couvrir et laisser reposer pendant 30 min au frais (ou pas, si tu n'as pas le temps!).

Préchauffer le four à 180°C.

Former des boules de pâte.

Placer les cookies sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Mettre le reste des pépites de chocolat sur le dessus.

Faire cuire pendant 12 minutes.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 22 septembre 2018

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)