

COOKIES CHOCOLAT



Ingrédients pour 16 cookies :

170 g de chocolat noir 70%

1 cs de lait 2 blancs d'œufs

50 g de sucre

1/2 cc d'extrait de vanille

50 g de noix hachées

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Faire fondre le chocolat concassé au micro ondes avec le lait.
- Batta les blancs en neige bien fermes en ajoutant à la fin le sucre.
- Incorporer délicatement les blancs au chocolat puis ajouter les noix et l'extrait de vanille.
- Prélever l'équivalent d'une bonne cuillère à café de pâte et la déposer sur une plaque de cuisson en s'aidant d'une autre cuillère à café. Continuer ainsi en espaçant les petits tas de pâte d'environ 4-5 cm jusqu'à épuisement de la pâte.
- Cuire 10 minutes, le centre doit rester un peu mou. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson quelques instants avant de déplacer les biscuits.