

# Cookies aux trois chocolats (au cœur moelleux)

**Ingrédients :**(pour 8 personnes)

- 150g de chocolat (50g de noir 50g de blanc 50g de lait)
- 125g de beurre demi-sel
- 50g de sucre
- 75g de sucre roux
- 1 œuf
- 175g de farine 1 cà café rase de levure chimique



**Préparation :**

1. Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il soit mou au moment de réaliser la recette.
2. Préchauffez votre four à 180° (th6), posez les chocolats sur une planche.
3. Coupez chaque carré en 6 à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
4. Versez les deux sucres dans un bol puis ajoutez le beurre. Mélangez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
5. Ajoutez l'œuf et mélangez, ajoutez la farine et la levure. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple; incorporez les chocolats et mélangez à nouveau.
6. Prélevez à l'aide d'une grande cuillère des morceaux de pâte de la taille d'une grosse noix et disposez-les sur une plaque de cuisson, en les espaçant bien. Enfournez pour 10/12mn environ. Les cookies doivent être blonds, légèrement dorés sur le pourtour mais encore très souples.
7. Laissez refroidir 1 minute. Retirez-les de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule puis laissez refroidir.

**1 recette pour deux.**