

Cookies chocolat et bonbons colorés

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 110 g de chocolat noir
- 140 g de beurre
- 120 g de cassonade
- 180 g de farine
- 1?2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 3 boites de bonbons colorés enrobés de chocolats

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Dans un récipient, mélanger la farine et la levure.

Etape 3

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Retirer du feu et ajouter la cassonade,mélanger puis incorporer l'œuf et la farine. Remuer.

Etape 4

Recouvrir une plaque de papier cuisson puis déposer des petits tas de pâte. Ajouter quelques bonbons dessus puis enfourner 12 minutes environ.