

Biscuits mi cookies mi brownies

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 20 biscuits

• 125 g de farine • 70 g de sucre roux • 170 g de chocolat noir • 2 œufs • 40 g de beurre • 1/2 càc de vanille liquide • 1/2 càc de café en poudre • 1/2 càc de levure chimique

Faire fondre ensemble beurre et chocolat. Lorsque le beurre est fondu, éteindre le feu et mélanger pour que le chocolat fonde doucement sans brûler. Ajouter le café en poudre et mélanger pour bien le dissoudre. Battre les œufs avec le sucre et le sel, y ajouter le chocolat et le beurre fondus, la vanille, la levure, puis la farine. Bien mélanger. Mettre au frais 30 minutes, pour durcir un peu la pâte.

Allumer le four th6, 180°C.

A l'aide de 2 càs, former de petites boules et les déposer sur une plaque anti-adhésive ou une plaque recouverte de papier cuisson.

Lorsque le four est bien chaud, enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir avant de dévorer.