

Iucullus succullus

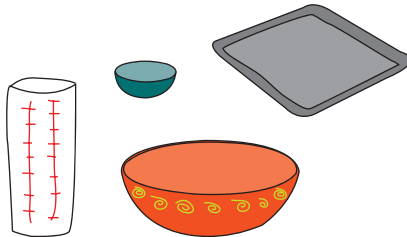


COOKIES AU CHOCOLAT NOIR ET OLIVES VIOLETTES

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 minutes
(Pour 15 cookies)

Les ustensiles :

- 1 plaque de four
- 2 saladiers
- 1 verre-doseur
- 2 bols
- du papier sulfurisé



Les ingrédients :

- 85g de beurre
- 85g de sucre
- 100g de chocolat noir
- 100g d'olives violettes
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure



Préchauffe ton four à 100°C.

Sors ton beurre pour qu'il ramollisse. Coupe tes olives en petits morceaux, dépose-les sur une plaque et laisse-les sécher au four 30 minutes. Une fois qu'elles sont séchées et sorties du four, préchauffe-le à 180°C.

Dans un saladier, mélange 75 g de beurre, le sucre, l'œuf entier, et le sucre vanillé.

Mélange dans un second saladier la farine, la levure, le sel, le chocolat coupé en petits morceaux et les olives séchées. Ajoute le tout petit à petit à l'appareil du premier saladier.

Façonne des petites boules de pâte et dispose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourne 12 minutes à 180°C. Les cookies doivent sortir du four encore moelleux au centre.

MIX'N'OLIVES!