

# BROUNICOOKIES

## INGREDIENTS :

200 g de chocolat noir  
60 g de beurre  
90 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
2 œufs  
150 g de sucre  
200 g de pépites de chocolat  
un pincée de sel



## PREPARATION :

Mettre au congélateur les pépites de chocolat un peu à l'avance pour pas qu'elles fondent quand on les mélange à la préparation (Merci Piroulie pour cette astuce)  
Préchauffer le four à 180°  
Faire fondre le chocolat avec le beurre  
Battre les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé  
Rajouter aux œufs dans l'ordre le sel, la farine, la levure, le mélange chocolat-beurre et les pépites de chocolat  
A l'aide de 2 petites cuillères faire des petits tas sur un plaque ou remplir (pas trop) des moules à mini muffins  
Cuire 15 mn au four à 180° (ou 10 mn si votre four a tendance à chauffer beaucoup !!)



<http://katarinetta.canalblog.com/>