



## Cookies Au Chocolat

Çikolatalı Kurabiye



2 œufs  
250 gr. de beurre ou de margarine (à température ambiante)  
2 tasses de féculle de maïs  
3 tasses de farine  
2 tasses de thé de sucre en poudre  
½ cuillère à café de sel  
1 tasse de thé de chocolat broyé  
1 cuillère à thé de bicarbonate  
1 paquet de vanille

- # Mélangez dans un premier temps les œufs, l'huile et le sucre.
- # Puis rajoutez du sel, du féculle de maïs et de la farine au fur et à mesure, enfin rajoutez du bicarbonate pour obtenir une pâte lisse.
- # Rajoutez du chocolat broyé sur la pâte broyé.
- # Étalez le chocolat sur la pâte de façon égale.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis arrondissez-les.
- # Installez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient rose.

N-B: Vous pouvez remplacer le chocolat broyé par du chocolat en tablette.