**Cookies aux 3 chocolats**

[Une image contenant texte, alimentation, pain

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/cookies-aux-3-chocolats-p1040987.psd-r-copy.jpg) **Pour 45 Cookies aux 3 chocolats**

**- 80 g de cassonade**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 300 g de farine**  
**- 6 g de levure**  
**- 175 g de beurre doux**  
**- 1 œuf**  
**- 150 g de chocolat noir**  
**- 150 g de chocolat au lait**  
**- 80 g de chocolat blanc**

**la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à  170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans la cuve du robot les 2 sucres avec la farine et la levure.  
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger pour "sabler" la pâte.  
Incorporer l'œuf.  
Ajouter enfin les 3 chocolats en pistoles (ou hachés) et mélanger à la main pour bien les intégrer.  
Former des boudins de 5 cm de diamètre.  
Les filmer et les réserver au frais pendant au-moins 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien raffermie.  
Couper des tranches de 2,5 cm d'épaisseur (difficile de les faire régulière avec la chaleur).  
Déposer les cookies sur la plaque en les espaçant bien.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir les biscuits avant de les ranger dans une boîte en métal.