**Cookies nuage au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/cookies-nuage-au-chocolat-p1070582.psd-r-copy.jpg) **Pour 21 biscuits**

**- 250 g (200 + 50) de chocolat à 50%**  
**- 35 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 110 g de sucre**  
**- 35 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
.  
**Les plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper en gros morceaux 50 g de chocolat.  
Faire fondre au micro-ondes 200 g de chocolat avec le beurre.  
Mélanger et laisser tiédir.  
Fouetter pendant 13 minutes les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe.  
Incorporer délicatement à la maryse la farine et la levure tamisées.  
Ajouter le chocolat tiède toujours en mélangeant délicatement.  
Déposer des petits tas (environ 1 cuillerée à soupe) bien espacés sur les plaques (je me suis aidée d'un petit cercle de 6 cm).   
Répartir les éclats de chocolat sur le dessus des biscuits.  
Enfourner pour 10 minutes environ.  
Faire glisser les feuilles sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Déposer les biscuits dans une boite en métal.