

<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>
<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>	<p>225g de beurre 225g de sucre brun 200g de sucre 2 œufs 450g de farine 1 cuillère à café de levure 1 cuillère à café de sel 350g de chocolat.</p> <p>Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat dans un saladier (ne pas faire fondre le beurre). Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule. Couper le chocolat en pépites. Ajouter le chocolat à la pâte. Former des boules de pâte avec les mains, et faire cuire 10 à 12 min à 200°C.</p>