

# ***Mignons et délicieux: tutoriel vidéo pour cookies cups de Noël***

**Je trouve génial quand quelque chose est à la fois bon, fonctionnel et joli à regarder. C'est pourquoi je vous présente cette fois un tutoriel sur de jolis cookies cups.**

Au début, mon cameraman Zeno était un peu sceptique quand je lui ai raconté que j'allais fabriquer des tasses en biscuits qu'on peut effectivement remplir de lait aux épices ou de chocolat chaud. Et ça ne s'écoule pas? La tasse ne fond pas avec le liquide chaud?

Bien sûr, il faut bien recouvrir les parois des tasses avec du chocolat et ne pas les laisser trop longtemps avec du liquide, surtout chaud. Il faut boire rapidement le contenu, avant que le nappage en chocolat ne fonde. En outre, il faudrait remplir les tasses seulement lorsque le glaçage au chocolat est complètement refroidi.

Bien décorées, ces petites coupes sont aussi idéales pour des desserts comme de la mousse au chocolat ou de la crème.

- 90 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre de canne
- 80 g de sucre blanc
- 1 prise de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 220 g de farine
- 1 poignée de pépites de chocolat
- 100 g de chocolat noir

**Préparation: environ 1 heure sans refroidissement**