

Cookies fourrés au Nutella

Ingredients
150g de beurre mou
120g de cassonade
1 oeuf
270g de farine
1cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1cuillère à café d'arôme vanille
100g de pépites de chocolat
du nutella

Étape de la recette

- pour 12 gros cookies -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et la cassonade 20s/vitesse 3.5

Verser l'arme vanille et l'oeuf 12s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine et le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Ajouter les ppites de chocolat 12s/vitesse sens inverse 3.5

Mettre la pte au frais pendant 1h

Prchauffer le four 180C

A l'aide d'une cuillre glace former 12 boules

Avec le pouce faire un creux au centre et y mettre du nutella

Remonter les bords pour reformer une boule que l'on applatit lgrement avec la paume de la main

Enfourner pour environ 12 minutes

Laisser refroidir avant d'enlever de la silpat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr