



Cookies fourrés au Nutella

Ingredients

150g de beurre mou
120g de cassonade
1 oeuf
270g de farine
1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1 cuillère 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'arôme vanille et l'oeuf 12s/vitesse 3

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

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

Mettre la pâte au frais pendant 1h

Préchauffer le four à 180°C

A l'aide d'une cuillère à 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 légèrement avec la paume de la main

Enfourner pour environ 12 minutes

Laisser refroidir avant d'enlever de la silpat