

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 -

Fouetter ensemble le beurre et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arme vanille

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate alimentaire

Verser les ppites de chocolat et mlanger

Mettre la pte au frais pendant 1h

Prchauffer le four 180C

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

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

ASTUCE

- Utiliser un nutella bien froid pour éviter qu'il ne s'échappe pendant la cuisson

- Laisser reposer les cookies quelques minutes après la sortie u four

- Ne pas surcuire les cookies afin de conserver un coeur fondant

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