



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 -

Fouetter ensemble le beurre et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate alimentaire

Verser les pépites de chocolat et mélanger

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

ASTUCE

- Utiliser un nutella bien froid pour éviter qu'il ne s'écaille pendant la cuisson
- Laisser reposer les cookies quelques minutes après la sortie du four
- Ne pas surcuire les cookies afin de conserver un cœur fondant