



## Cookies au Nutella

### Ingredients

|                                       |
|---------------------------------------|
| 150g de beurre mou                    |
| 100g de cassonade                     |
| 1 oeuf                                |
| 200g de farine                        |
| 1/2cuillère à café de levure chimique |
| 1/2cuillère à café d'arôme vanille    |
| 5cuillère à café de nutella           |

### Étape de la recette

- Pour 10 gros cookies -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Mettre les 5 cuillères à café de Nutella et mélanger très grossièrement, le but n'étant pas d'obtenir une préparation homogène

A l'aide d'une cuillère à glace, former 10 boules de pâte

Les disposer sur une toile de cuisson

Enfourner 10 à 11 minutes

Laisser refroidir

Pour plus de gourmandise, j'ai rajouté sur le dessus des filets de Nutella et des noisettes concassées