



Biscuits cookie au kinder

Ingredients

Ganache kinder

115g de kinder maxi

50g de crème liquide entière

Pâte à cookies

1 oeuf

100g de beurre

150g de cassonade

4g de levure chimique

115g de farine

60g de pépites de chocolat

Ganache kinder

Faire chauffer ensemble, au bain marie, les kinder et la crème liquide

Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Filmer au contact et laisser au frais 4h minimum

Pâte à cookies

- Pour 10 biscuits -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre

Mélanger le beurre fondu et la cassonade

Incorporer l'oeuf

Verser la farine, la levure chimique et mélanger

Remplir les 10 cavités du moule avec la pâte de cookie

Enfourner 16 minutes

Laisser refroidir

Démouler et remplir de ganache kinder