

Cookies aux pépites de chocolat fourrés au Nutella

Pour une vingtaine de gros cookies

Préparation : 15 min - Cuisson : 13 min

Ingrédients :

- 500g de farine
- 300 de cassonade
- 180g de beurre mou
- 2 œufs
- 1cs d'extrait de vanille
- 1cc de bicarbonate
- 1cc de levure chimique
- 150g de pépites de chocolat
- Pâte à tartiner type Nutella, Spéculoos, ...



Ustensiles spécifiques : un fouet électrique ou un robot, un saladier, une spatule, du papier sulfurisé ou une toile siliconée.

Réalisation :

- Dans un grand saladier ou le bol du robot, fouetter au batteur électrique le beurre mou et la cassonade.
- Ajouter la vanille liquide et les œufs. Fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte mousseuse.
- Tamiser la farine, la levure et le bicarbonate.
- Mélanger le tout au batteur électrique jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger le tout à l'aide d'une spatule.
- Laisser reposer la pâte 20 minutes au frigo.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Former les cookies : prélever un morceau de pâte et l'aplatir sur la main (1/2 cm d'épaisseur).
- Déposer 1 cc de pâte à tartiner au cœur du biscuit aplati.
- Refermer les bords de la pâte vers la paume de la main (attention aux trous-les reboucher si besoin à l'aide d'un peu de pâte supplémentaire).
- Déposer les biscuits fourrés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (ou d'une toile siliconée).
- Enfourner durant +/- 13 min.
- Laisser refroidir pour qu'ils durcissent puis savourer.

Bon appétit !