

Cookies Fourrés à la pâte à tartiner

Ingrédients :

- 75 grammes de beurre
- 1 Oeuf
- 85 grammes de sucre
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 150 grammes de farine
- 100 grammes de pépites de chocolat
- 1 Cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- De la pâte à tartiner



Recette :

1. Faire ramollir le beurre à température ambiante
2. Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'oeuf
3. Ajouter petit à petit la farine, la levure et le sel
4. Ajouter les pépites de chocolat en remuant avec une cuillère en bois
5. Beurrer la plaque du four ou recouvrir de papier sulfurisé
6. Farinez-vous les mains pour former de petites boules de pâtes
7. Applatir les petites boules obtenues sur la plaque en laissant 4-5cm d'espace entre chaque (je fais environ 12 cookies de taille moyenne)
8. Mettre une cuillère à café bombé de pâte à tartiner au centre de chaque cookie
9. Refaire des petites boules, les applatir à la main et les déposer sur les cookies déjà garnis
10. Coller les bords avec la main pour que la pâte à tartiner ne coule pas à la cuisson
11. Mettre dans le four (préalablement préchauffé) à 180°C pendant 10 min
12. Sortir et laisser se solidifier pendant 5 min
13. Retourner les cookies et réenfourner pendant 2-3 min



Dégustez tiède ou le lendemain...

Si vous avez la patience!

Niveau : Facile

Préparation : 40min

Cuisson : 15min

Pour plus d'informations
ou de photos rendez-vous
sur <http://vernisetchantilly.fr>
ou flashez ce code :

