

Cookies coeur de pâte à tartiner

Catégorie : Biscuits & cookies

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g de farine
- 3g de levure
- 3g de bicarbonate
- 150g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 100g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Commencez par préparer 10 boules de pâte à tartiner sur une feuille de papier sulfurisé, et placez-les au congélateur.
2. Ensuite, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et le sucre, puis ajoutez le beurre et saisissez le mélange.
3. Incorporez l'œuf pour former une boule, puis ajoutez les pépites de chocolat.
4. Placez la pâte au réfrigérateur pour minimum 30 minutes, puis séparez la pâte en 10 morceaux égaux.
5. Étalez-les puis placez au cœur de chaque morceau une boule de pâte à tartiner congelée.
6. Refermez la pâte autour de la pâte à tartiner pour former une boule étanche.
7. Placez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 190°C pour environ 12 minutes de cuisson.
8. Laissez les cookies refroidir sur la plaque pour qu'ils durcissent, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com