

Cookies med nougathjärta

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g mjöl
- 3g bakpulver
- 3g bikarbonat
- 150g socker
- 1 nypa salt
- 100g smör
- 1 ägg
- 100g mörka chokladchips

Préparation

1. Här är jag med ett recept som är väldigt, väldigt snabbt och som bara kräver några minuters gräddning, en icke-försumbar fördel med de nuvarande temperaturerna!
2. Det handlar om chokladchipskakor fyllda med ett hjärta av pålägg - en perfekt fika. Vid behov kan du förbereda dem i förväg och lämna kakdegssbollarna i frysen och baka dem när du vill, genom att öka gräddningstiden med ungefär 2 minuter.
3. Ingredienser: Jag använde Valrhona chokladchips: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliate).
4. Börja med att förbereda 10 bollar av pålägg på ett ark bakplåtspapper och placera dem i frysen.
5. Blanda sedan mjöl, bakpulver, bikarbonat, salt och socker, tillsätt sedan smöret och blanda det hela.
6. Tillsätt ägget för att bilda en boll, tillsätt sedan chokladchipsen.
7. Placera degen i kylen i minst 30 minuter och dela sedan degen i ika stora bitar.
8. Platta till dem och placera en fryst kula av pålägg i mitten av varje bit.
9. Vik degen runt pålägget för att bilda en tät boll.
10. Placera bollarna på en plåt täckt med bakplåtspapper och grädda dem omedelbart i den förvärmda ugnen på 190°C i cirka 12 minuters gräddning.
11. Låt kakorna svalna på plåten så att de stelnar, och njut sedan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com