

**750g**

# Cookies à la pâte à tartiner au chocolat



40min



Facile



Budget moyen

Par Nadia Paprikas**750g**

Des cookies avec une surprise gourmande à l'intérieur. Elles sont garnies avec de la pâte à tartiner au chocolat ce qui va ramener encore plus de moelleux aux cookies.

## Ingrédients

**4 personnes**

225 g de farine

110 g de sucre brun

1 oeuf

0,5 c. à c. de levure chimique

2 pincées de sel ou sel fin

110 g de beurre

100 g de sucre

0,5 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

0,25 c. à c. de bicarbonate de sodium

150 g de pâte à tartiner au chocolat

## Matériel

Fouet

Saladier en verre

Plaque de cuisson pour four

## Préparation



Préparation : **30min**



Cuisson : **10min**

- 1** Préchauffez le four à 170°C.  
Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre semoule, la cassonade, le sel et la vanille liquide. Incorporez l'oeuf.  
Lissez la pâte, puis ajoutez la farine tamisée avec le bicarbonate de soude et la levure chimique. Mélangez jusqu'à obtenir un pâton.

---
- 2** Faites des boules de pâte de la taille d'un œuf. Creusez le centre avec votre pouce et déposez une cuillère à café de pâte à tartiner au chocolat au milieu.  
Rabattez la pâte à cookies par-dessus pour enfermer la garniture puis roulez le tout en boule.  
Disposez les boules sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant. Aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.

---
- 3** Faites cuire au four pendant 10 minutes environ. A la sortie du four, le centre des cookies doit rester souple sous le doigt.  
Laissez tiédir et dégustez.