



Cookies ultra-fondant au Nutella

Facile

Pour 12 cookies

Prép : 15 min

Cuisson : 14 min

Congélation : 1h

INGRÉDIENTS

150 g de sucre roux

100 g de beurre

180 g de farine

50 g de pépites de chocolat

50 g d'éclats de noisettes

1 œuf

7 g de levure chimique

1 pincée de fleur de sel

Nutella



Dans un moule à demi-sphère, remplir 12 cavités de Nutella.

A défaut, faire des boules de Nutella sur du papier sulfurisé.

Réserver au congélateur pour 1h voir la nuit si vous pouvez.

Le lendemain.

Passez la farine et la levure au chinois, ajoutez le sel, le beurre pommade en morceaux, l'œuf entier et le sucre.

Mélangez le tout, vous devez obtenir une pâte homogène puis ajoutez les pépites de chocolats et les éclats de noisettes.

Formez des pâtons de 50 g puis divisez chaque pâtons en 2 (25 g chacun).

Faites 2 disques de pâte de taille similaire et d'environ 5 mm d'épaisseur.

Au centre d'un des deux cercles, déposez la demi-sphère de Nutella.

Déposez le 2ème disque par-dessus, scellez bien les bords, puis roulez pour former une boule (cela évitera que le cookie se fendille durant la cuisson).

Enfournez à 160°C pendant 14 min.