

COOKIES AU NUTELLA



Les Nutella Cookies sont de délicieux biscuits moelleux à cœur et légèrement croustillants sur les bords. Leur surface craquelée laisse deviner un intérieur fondant, riche en saveur de noisette et de chocolat.

Infos

- **Temps de préparation:** 180 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- 160 g de Nutella
- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre brun
- 30 g de sucre blanc
- 1 œuf(s)
- Taille L
- 450 g de farine de blé type 405
- 3 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de pépites de chocolat
- 4 barres Enfants Bueno

Préparation

Etape 1

Dépose 8 nappes de Nutella de 20 g chacune sur une assiette et place-la au congélateur pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le Nutella soit bien congelé. Bats les 200 g de beurre mou avec un robot ménager pendant 2 minutes. Ajoute les 100 g de sucre brun et les 30 g de sucre blanc et fouette le mélange pendant 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Etape 2

Mélange l'œuf pendant une minute avant d'incorporer les 450 g de farine et 3 cuillères à café de levure chimique. Incorpore les 150 g de pépites de chocolat et les 4 barres Kinder Bueno cassées à la pâte à l'aide d'une spatule.

Etape 3

Sors le Nutella congelé du congélateur. Pesez 150 g de pâte à biscuits, aplatissez-la et déposez le Nutella congelé dessus. Forme une boule avec le tout. Répétez cette étape avec le reste de la pâte et le Nutella. Place les boules de biscuits formées au réfrigérateur pendant 3 heures.

Etape 4

Répartis les biscuits sur du papier sulfurisé dans les tiroirs de la Cosori Turbo Tower et fais-les cuire sur le niveau "Bake" à 170 °C pendant 14 minutes. Si tu utilises un four normal, préchauffe-le à 180 °C à chaleur tournante et fais cuire les biscuits pendant 15 à 17 minutes.

Etape 5

Retire les biscuits du four et laisse-les refroidir pendant 15 minutes, ils sont meilleurs chauds.