

Cookies au chocolat et Nutella

Pour 20 cookies:

- 50 g de Nutella
- 100 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 110 g de sucre en poudre (j'ai réduit à 80 g, bien suffisant)
- 110 g de cassonade (idem, j'ai mis 80 g)
- 1 sachet de sucre vanillé (1 cs de sucre vanillé maison pour moi)
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 g de pépites de chocolat (du chocolat au lait en petits dés pour moi)



Faire fondre le Nutella avec le beurre au micro-ondes (ou au bain-marie).

Dans un saladier, ajouter au mélange précédent la farine, le bicarbonate, les sucres, le sel et l'oeuf. Bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger une nouvelle fois pour bien les répartir. *Pour ma part, j'ai tout mélangé dans le bol du kitchenaid avec la "feuille".*

Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1h.

Préchauffer le four à 220° (pour moi, 210° chaleur tournante).

Prélever des boules de pâte et les déposer sur une (ou 2) pla`ue(s) à pâtisserie (couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone si elle n'est pas antiadhésive), en les espaçant bien. Les aplatir légèrement.

Enfourner et laisser cuire 10 à 12 min (10 min chez moi). Les décoller délicatement (les cookies sont encore très mous à la sortie du four, ils vont durcir en refroidissant) et les laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>