

# Un Tour en Cuisine n° 87 : COOKIES ULTRA MOELLEUX AU PHILADELPHIA ET CHOCOLAT AUX ECLATS DE DAIM



## Ingrédients :

- 180 g de farine
- 90 g de beurre
- 80 g de cassonade
- 1 œuf
- 90 g de Philadelphia
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 120 g de Daim

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre les daims dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5, tamiser puis réserver les morceaux et mettre la poudre de Daim dans le bol puis réserver
- puis mettre le reste des ingrédients dans le bol et mixer 15 secondes à vitesse 5
- ajouter le chocolat et mixer à nouveau 10 secondes sens inverse à vitesse 3
- former des petites boules de pâte et les déposer assez espacées sur une feuille de silicone
- cuire au four environ 12 minutes à 180°
- laisser tiédir et déguster

**Vous pouvez retrouver cette recette chez Estelle**

**du blog "Sens et Flavour"**