



Cookies au Nutella

Ingredients

150g de beurre mou
100g de cassonade
1 oeuf
200g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
1/2cuillère à café d'arôme vanille
5cuillère à café de nutella

Étape de la recette

- Pour 10 gros cookies -

Préchauffer le four 170C

Mélanger ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Mettre les 5 cuillères à café de Nutella et mélanger très grossièrement, le but n'étant pas d'obtenir une préparation homogène

A l'aide d'une cuillère à glace, former 10 boules de pâte

Les disposer sur une toile de cuisson

Enfourner 10 à 11 minutes

Laisser refroidir

Pour plus de gourmandise, j'ai rajouté sur le dessus des filets de Nutella et des noisettes concassées