

## Cookies aux Kinder®



En ce moment j'ai envie de cookies, donc je fais des cookies et donc il y a plein de recettes de cookies qui vont arriver sur le blog ! Et tout ça pour notre plus grand plaisir parce que les cookies c'est troooop BONS ! Pour cette nouvelle recette, je vous propose des cookies aux Kinder®, des cookies avec des morceaux de Kinder® et un coeur de Kinder®, c'est tout bonnement irrésistible, régressif, plus que gourmand !!!

### Pour 9 cookies

#### Ingrédients:

125g de beurre pommade

130g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 bonne pincée de sel

110g de Kinder®

#### Pour le coeur:

86g de Kinder®

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez les 110g de Kinder® en carré.

Dans un saladier, fouettez le beurre avec les sucres puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez enfin les carrés de Kinder®.

Coupez les 86g de Kinder® de façon à avoir deux carrés.

Pesez votre pâte puis divisez-la en neuf parts égales. Prenez une boule de pâte et écrasez-la dans la paume de votre main. Mettez au centre les deux carrés de Kinder® et enfermez-les dans la pâte. Recommencez de la même façon avec les autres boules de pâte en les plaçant au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 11min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.