

Truffles cookie dough



Je commence la semaine en vous propose d'irrésistibles truffles cookie dough. De la pâte à cookie non cuite enrobée de chocolat au lait, c'est tout simplement régressif, gourmand,...IRRESISTIBLE ! J'ai trouvé cette merveilleuse idée sur le blog [Aud' à la cuisine](#), j'ai ajouté ma petite touche perso comme toujours ;). Ces truffles ont beaucoup plus. Le chocolat au lait s'allie à merveille le beurre de cacahuète dans la pâte à cookie. Fondant, croquant avec les pépites de chocolat au lait. MIAM !

Pour une trentaine de truffles

Ingrédients:

50g de beurre mou

30g de beurre de cacahuète crunchy

80g de sucre

20g de sucre roux

1c. à soupe de lait

100g de farine

80g de pépites de chocolat au lait

Pour l'enrobage:

200g de chocolat au lait

Préparation:

Dans un saladier, travaillez au fouet le beurre avec le beurre de cacahuète, le sucre et le sucre roux. Ajoutez le lait et mélangez de nouveau.

Versez la farine et mélangez avec une c. à soupe.

Quand la pâte est homogène, ajoutez les pépites de chocolat et mélangez de nouveau pour bien les intégrer.

Formez des boules de la taille d'une noix et placez-les au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé. Entreposez environ 30min au congélateur.

Pendant ce temps, coupez en morceaux le chocolat au lait de l'enrobage et mettez-les dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Trempez les boules de cookie dans le chocolat fondu et remettez-les au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie. Entreposez de nouveau au congélateur pour environ 15min, jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Les truffles se gardent au réfrigérateur.

