

## Cookies crousti-choco



On est mercredi et à l'heure du goûter on a qu'une envie c'est de réconfort avec le froid, et de gourmandises pour abrèger la petite faim qui fait grogner notre ventre ou même si on n'a pas faim c'est toujours bon de se régaler avec un bon goûter fait maison ! Pour aujourd'hui je vous propose donc de délicieux cookies crousti-choco ! Terriblement moelleux et en même temps croustillant avec ses petites billes de riz soufflés au chocolat on ne peut résister ! Ces cookies sont très simples et rapides à faire alors n'y a plus aucune raison pour ne pas les tester ! Régalez-vous !

### Pour une quinzaine de cookies

#### Ingédients:

115g de beurre

70g de sucre roux

70g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 oeuf

220g de farine

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café de bicarbonate de soude

120g de billes de riz soufflés aux trois chocolats

Sel

#### Préparation:

Travaillez le beurre et les sucres au fouet puis ajoutez l'oeuf. Incorporez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, une pincée de sel et les 3/4 des billes de riz soufflés. Mélangez sans trop travaillez la pâte.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Formez des boules de la taille d'une grosse noix, trempez-les dans les billes restantes pour en couvrir la surface. Placez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et étalez-les légèrement.

Enfournez les cookies pour 11min. A la sortie du four, laissez-les refroidir sur la plaque puis décollez-les. Mangez aussitôt ou conservez-les dans une boîte en fer mais jamais à l'air libre.