

### Pillow cookies (avec brownie milka®)



Les pillow cookies sont des cookies fourrés de brownie à l'intérieur, vous imaginez la petite tuerie que c'est ?! ;P Je n'avais pas envie de faire le brownie moi-même j'ai donc opté pour celui de la célèbre marque milka® ! Et c'était vraiment très très bon, très gourmand ! Un goûter réconfortant qui plaît aux petits comme aux grands !

#### **Pour environ 9 cookies**

#### **Ingrédients:**

120g de beurre pommade

130g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

Brownie milka®

1 pincée de sel\_

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre 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.

Coupez le brownie en cubes. Prenez de la pâte dans le creux de votre main et déposez un cube de brownie, enfermez-le dans la pâte.

Déposez les boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10-11min.

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.