

## Cookies aux pépites de chocolat au lait au coeur Mars®



Pour ce mercredi c'est cookiiiiiiiiis !!! Des cookies super, terriblement,... régressifs ! Des cookies moelleux aux pépites de chocolat dans lesquels se cachent des Mars® ! Si tout ça ne donne pas envie je ne sais plus quoi faire ! ;P Pour que mes cookies soient davantage moelleux j'ai remplacé la moitié de la farine par de la Maïzena. Pour ce qui est des Mars® j'ai pris des petits, pas des petits comme ceux qu'on trouve dans les boîtes de Célébration® mais les mini dans les gros sachets de Mars®. Ces cookies étaient vraiment très gourmands, délicieux, je vous les conseille vivement, ils plairont énormément à toute votre petite famille et même vos amis, croyez-moi ! ;)

### Pour 9 cookies

#### Ingrédients:

110g de beurre pommade

15g de lait

125g de sucre

1 oeuf

110g de farine

110g de Maïzena

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

70g de pépites de chocolat au lait

#### Pour le coeur:

5 mini Mars®

#### Préparation:

Coupez les Mars® en deux et réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

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

Ajoutez alors la farine, la Maïzena, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez enfin le lait puis les pépites de chocolat au lait.

Divisez votre pâte en parts égales. Prenez une boule de pâte et écrasez-la dans la paume de votre main.

Mettez au centre la moitié d'un Mars® et enfermez-le 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 légèrement 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.