

Cookies aux pépites de chocolat au lait et au coeur d'Ovomaltine®



Depuis le temps que je vous propose des recettes avec cette pâte à tartiner vous savez mon amour pour celle-ci. J'adore cuisiner cette pâte à tartiner et j'ai toujours plein d'idées de recette avec cette gourmandise. J'ai d'ailleurs eu une autre idée récemment je vous la proposerais donc dans les semaines à venir (si bien évidemment elle marche ! ;P). Aujourd'hui je vous propose ces délicieux cookies qui sont juste des tueries ! Vraiment terribles qu'ils soient encore tiède ou complètement refroidis. Les cookies sont hyper moelleux, fondants et à la fois croquant par l'Ovomaltine®. J'ai vraiment adoré ces cookies, j'en suis même devenu légèrement accro...je pense que je les referais ! ;P

Pour 12 cookies

Ingrédients:

125g de beurre pommade

11g de sucre vanillé

120g de sucre roux

1 oeuf

220g de farine

1/3c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

1 bonne pincée de sel

100g de grosses pépites de chocolat au lait

Ovomaltine®

Préparation:

A l'aide de deux c. à café déposez douze petits tas d'Ovomaltine® sur une assiette et entreposez au congélateur le temps que vous préparez la pâte à cookies.

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, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez enfin les pépites de chocolat au lait.

Pesez votre pâte puis divisez-la en douze parts égales. Prenez une boule de pâte et écrasez-la dans la paume de votre main. Mettez au centre un coeur d'Ovomaltine® congelé 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 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.