

Cookies fourrés au Chocolat



Bonjour à tous,

En cette période de fêtes, une ambiance magique et emplie de gourmandise règne. Et quoi de mieux pour attendre le Père Noël qu'une bonne fournée de cookies ? On vous propose aujourd'hui une recette simple et efficace que les enfants pourront faire avec vous. Il faut dire que les cookies fourrés au chocolat sont les préférés de notre ami le Père Noël. Il nous a d'ailleurs confié qu'il serait ravi d'en trouver un au pied du sapin la nuit de la grande tournée.

Vous pouvez également télécharger et imprimer la liste d'ingrédients pour que les enfants puissent suivre la recette ou bien faire les courses en amont.

Signé les lutins de l'AIPE

Ingrédients :

- 115g de beurre demi-sel à température ambiante
- 50g de sucre en poudre
- 50g de sucre Muscovado ou de sucre roux
- 1 œuf
- 220g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 grosses cuillères à café de pâte à tartiner
- 2 pincées de gros sel ou sel fin
- 200g de pépites de chocolat Chunks

Préparation :

1. Sur une feuille de cuisson, déposer les grosses cuillères à café de pâte à tartiner de manière espacée et les placer au congélateur toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 140°C en mode chaleur tournante si possible.
3. A l'aide d'une fourchette, mélanger le beurre mou avec les sucres jusqu'à l'obtention d'une texture « crème solaire ».
4. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
5. Mélanger la farine, la levure et le sel.
6. Ajouter peu à peu le mélange de farine au premier mélange tout en mélangeant.
7. Ajouter les pépites de chocolat puis former une boule avec la pâte.
8. Diviser la pâte en 10 pâtons (chaque boule pèse environ 60g).
9. Etaler chaque pâton à l'aide de la paume de la main. Et disposer un glaçon de pâte à tartiner au centre. Rabattre les bords afin de former une boule de cookies autour de la pâte à tartiner. Répéter l'opération avec les 9 autres pâtons.



10. Disposer les cookies sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Attention, les cookies s'étalent beaucoup ! Je vous conseille de ne pas en mettre plus de 5 par plaque.
11. Faire cuire 25 minutes.
- 12.



A la sortie du four, laisser refroidir les cookies sur la plaque, ils ne seront pas manipulables tant qu'ils n'auront pas complètement refroidi.

Et dernier point de vigilance : ils risquent d'être dévorés assez rapidement ...

