



COOKIES AU CHOCOLAT ET CŒUR FONDANT A LA NOCCIOLATA



Ingrédients pour une douzaine de cookies : 110gr de beurre, 260gr de cassonade, 30gr de cacao amer en poudre, 2 oeufs moyens, une pincée de fleur de sel, 3/4 de c. à café de levure chimique, 280gr de farine tamisée, 100gr de pépites de chocolat, 12 c. à café de Nocciolata, fleur de sel.

Déposez 12 c. à café de Nocciolata sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et réservez au congélateur pendant 1 heure environ.

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre dans une casserole, sur feu doux. Hors du feu ajoutez la cassonade et mélangez. Incorporez un oeuf à la fois, puis le cacao et la levure tamisés ainsi que le sel. Mélangez puis ajoutez la farine et les pépites de chocolat. Avec 2 cuillères (ou une cuillère à glaces) déposez 12 tas de pâte sur 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé. Déposez au centre une c. à café de Nocciolata congelée et enfoncez légèrement. Couvrez avec la pâte restante et saupoudrez de fleur de sel. Enfournez pendant 10 à 12 minutes. Dégustez les cookies froids (si vous résistez à la tentation !).