

Cookies

black & white



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 40 min

✓ **Cuisson** : 9 min

✓ **Repos** : 3 h

✓ **Ingrédients**

pour une vingtaine de cookies

Pour les cookies au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 125 g de beurre mou
- 120 g de cassonade
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de pépites de chocolat noir

Pour la garniture :

- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre glace
- 100 g de Saint Moret®



© Aud' à la cuisine

✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec la cassonade. Ajoutez le chocolat fondu, puis l'œuf et mélangez bien au fouet.

2. Versez petit à petit la farine tamisée, la levure chimique et la pincée de sel, tout en mélangeant avec une maryse ou une cuillère en bois.

3. Ajoutez les pépites de chocolat et travaillez la pâte pour bien les répartir. A l'aide de deux petites cuillères, formez des boules de la taille d'une petite noix et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement.

4. Enfournez pour 9 min. A la sortie du four, laissez les cookies refroidir sur une grille.

5. Dans un bol, travaillez le beurre mou avec le sucre glace. Incorporez le Philadelphia®. Laissez reposer pendant 1 h au frais. Tartinez le dessous de la moitié des cookies avec ce mélange et recouvrez avec l'autre moitié des cookies. Placez au frais pendant 2 h avant de déguster.

www.audalacuisine.com