

Cookies fourrés à la frangipane



QUANTITÉ

8 cookies



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 210g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude (ou levure chimique)
- 110g de beurre fondu
- 100g de sucre de canne
- 1 œuf
- 80g de pépites de chocolat noir
- 8 petits tas de frangipane



Avec votre frangipane, formez des petits tas de pâte dans un plat et placez-les au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes, si cela n'a pas été fait avant.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et le bicarbonate. Ajoutez le beurre fondu, le sucre, l'œuf et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez de façon à les répartir uniformément.

Formez une petite boule de pâte, aplatissez-la, déposez au centre un petit tas de frangipane congelé, rajoutez un peu de pâte à cookies par-dessus et formez de nouveau une boule. Aplatissez-la légèrement avec la paume de la main. Placez vos cookies sur une plaque recouverte d'un tapis ou d'une feuille de cuisson.

Faites cuire au four pendant 12 minutes à 180°C. S'ils sont encore mous à la sortie du four, c'est normal. Laissez-les refroidir sur une grill.