

Cookie géant Nutella guimauve



Pour 6 à 8 parts :

220 g de farine

½ sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

100 g de sucre

100 g de beurre ½ sel fondu

1 gros œuf

50 g de pépites de chocolat

6 guimauves

6 CC de Nutella

- Dans un saladier, mélanger farine, sucre et sachet de sucre vanillé, ainsi que la levure.
- Ajouter l'œuf et le beurre fondu. Mélanger, jusqu'à former une grosse boule de pâte, en incorporant les pépites de chocolat, au dernier moment. Mettre au frais 15 minutes.
- Diviser la pâte en 2 parties égales.
- Étaler la 1ère boule, dans le fond d'un moule à tarte (*en silicone de préférence, pour un démoulage plus facile*).
- Couper les guimauves en petits cubes et les disposer sur la pâte. Déposer ensuite, de petits tas de Nutella, entre les morceaux de guimauve.
- Étaler la 2ème boule de pâte, sur un tapis de pâtisserie, jusqu'à obtenir un rond de la même dimension du moule et en recouvrir la 1ère pâte. Bien souder les bords.
- Cuire à 200°C (*démarrage à froid - Sans préchauffage*) pendant 16 minutes.
- A la sonnerie, sortir le moule du four et laisser reposer jusqu'à complet refroidissement.

