

## COOKIES CHOCO-NOISETTE

Pour 22 cookies



### 1. **PÂTE À COOKIES**

1000 g de Cookie Américain ancel  
220 g de beurre pommade  
50 d'œuf  
50 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.  
Laisser refroidir la pâte au moins 2 heures au réfrigérateur.

### 2. **FOURRAGE CHOCO-NOISETTE**

200 g de Stabichoc Braun

Ramollir le fourrage au micro-onde.

### 3. **MONTAGE ET FINITION**

Etaler la pâte à cookies sur 4 mm d'épaisseur. Détailler des fonds de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce uni. Placer la moitié des fonds sur des plaques recouvertes de papier cuisson puis dorer

les contours. A l'aide d'une poche, répartir le fourrage sur les fonds avant de les recouvrir avec les fonds restants. Saupoudrer de noisettes hachées puis cuire environ 15 min à 160 °C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.