



# Cookies cœur fondant Nutella

Publiée par [Lety Peltier](#), il y a 1 an



ENVIRON 23 MIN



INTERMÉDIAIRE



ENVIRON 4.5€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4.5/5

## INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- Nutella
- 75 gr de beurre
- 1 oeuf
- 85 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 gr de farine
- 100 gr de pépite de chocolat
- 1 c.c de levure chimique
- 1 pincée de sel

## MATÉRIEL

- 1 saladier
- 1 four (+ plaque)

## PRÉPARATION

Faire ramollir le beurre à température ambiante.

Dans un saladier, mettre le beurre, incorporez le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout.

Ajoutez **petit à petit** la farine mélanger à la levure, le sel et les pépites de chocolat.

Beurrer une plaque allant au four.

Former les cookies sur la plaque (*environ le contenu d'une cuillère à soupe*).

Aplatir la pâte, mettre une dose de Nutella à l'intérieur et refermer le cookies.

Les faire cuire environ 10 min à 180°C.

Surveiller la cuisson !

[Vidéo de la recette des cookies cœur fondant Nutella](#)

## Nos autres recettes autour du Nutella

- [Mi-cuit chocolat blanc noix de coco, cœur Nutella](#)
- [Nutella maison](#)
- [Roulés feuilletés au Nutella](#)
- [Croissants au Nutella](#)
- [Fondant au Nutella](#)
- [Mug cookie au Nutella](#)

...