

# Chocolate Chip Cookies à la pâte à tartiner

12 portions



facile

jusqu'à 10 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

200 g de beurre  
200 g de sucre  
½ flacon Arôme Vanille de Dr. Oetker  
1 oeuf  
200 g de farine  
1 sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker  
1 pincée de sel  
60 g de chocolat, noir  
60 g de chocolat au lait

### Pour le fourrage:

12 c. à s. pâte à tartiner au chocolat

Préchauffez le four.

**Four électrique: 180 °C**

**Four à chaleur tournante: 160 °C**

**Temps de cuisson: environ 10 minutes**

- 1 Mélangez le beurre avec le sucre afin d'obtenir une masse lisse et jaune pâle.
- 2 Ajoutez un demi-flacon d'Arôme Vanille et l'œuf et battez brièvement à vitesse lente.
- 3 Mélangez la farine, le Backin (poudre à lever) et le sel et pétrissez la pâte friable jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse.
- 4 Ajoutez les morceaux de chocolat et mélangez la pâte à la main.
- 5 Partagez la pâte en 24 boules et placez-en 12 sur la plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Poussez pour aplatir les biscuits au chocolat – ils ne doivent pas avoir une forme parfaite, mais faite en sorte qu'il y ait au moins 5 cm d'espace entre chaque biscuit.



**Dr. Oetker n.v**

- 6 Cuisez les biscuits pendant 10 minutes. Ils seront mous à la sortie du four. Laissez-les donc refroidir pendant 5 minutes sur la plaque de cuisson. Ensuite, laissez-les encore refroidir sur une grille.
- 7 Cuisez les 12 boules restantes.
- 8 Prenez 2 biscuits. Étalez de la pâte à tartiner au chocolat sur la partie lisse d'un biscuit et collez la partie lisse d'un autre biscuit contre celui-ci. Faites de même avec le reste des biscuits jusqu'à l'obtention de 12 biscuits au chocolat.

