



# DECADENT COOKIES

Chocolat, noix du Brésil  
et dulce de leche



POUR 10 GROS COOKIES

- 55 g de beurre pommade
- 150 g de sucre roux
- 1 œuf
- 130 g de farine
- 1 càc bombée de levure chimique
- 25 g de cacao en poudre
- 50 g de chunks au chocolat noir
- Quelques noix du Brésil
- 1 petit pot de dulce de leche
- 1 pincée de fleur de sel

- Dans un saladier, fouettez le beurre pommade et le sucre roux. Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
- Incorporez la farine, la levure, le cacao et les pépites de chocolat, mélangez le tout sans trop travailler le mélange.
- Pour que vos cookies soient de la même taille et plus faciles à travailler, filmez votre pâte en boudin dans du papier film et laissez prendre au réfrigérateur au moins 1/2 h. Découpez des tranches régulières et façonnez-les en boules. Déposez les boules de pâte à cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer. (Les cookies vont s'étaler à la cuisson)
- Avec votre doigts, formez un puit au centre de chaque boule et déposez-y une cuillère à café de dulce de leche.
- Recouvrez avec un petit morceau de pâte à cookies, ajoutez quelques morceaux de noix du brésil concassées sur le tour de la boule et enfournez dans un four préchauffé à 180° environ une dizaine de minutes.
- Déposez une pincée de fleur de sel sur chaque cookie.