



Cookies aux barres Kinder Maxi

Temps de préparation :
env. 15 minutes

Temps de repos :
env. 45 minutes

Ingrédients **Pour 8 pièces**

75 g de beurre, mou
75 g de sucre roux
1 c. à c. de sucre vanillé
1 œuf (moyen)
150 g de farine (T45)
1 pincée de sel
½ c. à c. de levure chimique
2 barres KINDER MAXI

Ustensiles :

Four, balance de cuisine, bol,
fouet électrique, tamis,
réfrigérateur, couteau,
planche à découper, papier
sulfurisé, plaque à pâtisserie,
râpe

Préparation :

Étape 1 :

Préchauffer le four à 175 °C en mode traditionnel (chaleur de voûte et de sole). Battre le sucre roux, le sucre vanillé, l'œuf et le beurre dans un bol avec un fouet électrique pendant environ 3 minutes dans une casserole à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un autre bol. Tamiser le tout dans la casserole et mélanger. Réfrigérer la pâte à couvert pendant env. 20 minutes.

Étape 2 :

Ensuite, former manuellement 8 boules avec la pâte et faire un creux dans chaque boule. Couper les barres Kinder Maxi en 10 morceaux. Hacher 8 morceaux de barres Kinder Maxi (un par cookie) et réserver les 2 morceaux restants. Verser un peu de copeaux de barres Kinder Maxi dans le creux préalablement formé dans chaque cookie, puis refermer et former à nouveau des boules à la main. Ensuite, placer les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement. Cuire au four à mi-hauteur pendant 20 à 25 minutes.

Étape 3 :

Après la cuisson, râper les barres Kinder Maxi réservées sur les cookies puis les laisser refroidir légèrement. Déguster les cookies chauds ou froids comme désiré.

Valeurs nutritionnelles :

Portions : 8
Par portion : 50 g
Par portion : 214 kcal

