

## Cookies au Rolo

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- FARINE	550g
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	5g
- SEL	une pincée
- MAIZENA	10g
- BEURRE	180g
- CASSONADE BRUNE	125g
- SUCRE SEMOULE	125g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- PÉPITES DE CHOCOLAT	200g
- CHOCOLAT DIVERS	30 type "Rolo" ou "Werther's Original"

### Recette:

- Dans un grand bol creux, mélangez la farine, le bicarbonate, sel et maizéna.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Dans un autre plat creux, mélangez la cassonade avec le sucre semoule et la vanille. Intégrez au fouet le beurre fondu et les œufs (1 entier et 1 jaune).
- Formez un puits dans le plat avec la farine et versez le mélange au sucre-œufs dans celui-ci.
- Homogénéisez pour obtenir une boule de pâte.
- Intégrez encore les pépites de chocolat dans cette pâte puis réservez au frigo pour au moins une heure.
- Placez également les chocolat de type « Rolo » au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des boules de pâte (40-45g) puis déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé. Aplatissez légèrement le pâton.
- Enfournez pour 14 minutes.
- Dès la sortie du four, enfoncez un chocolat de type « Rolo » dans chaque biscuit. Laissez complètement refroidir avant dégustation.

### Remarque:

Pour 28-30 biscuits

