



## COOKIES AU CHOCOLAT OVOMALTINE



## PRÉPARATION COOKIES AU CHOCOLAT OVOMALTINE

### INGRÉDIENTS

100 g de beurre mou  
25 g de sucre glace  
50 g de sucre  
  
1 œuf  
180 g de farine de blé  
25 g de cacao en poudre  
1 CC de levure chimique  
1 pincée de sel  
  
100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir  
1 CC d'huile de coco  
  
Pétales de fleurs séchées, comestibles

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur de sole/voûte). Couvrir deux plaques de papier cuisson.
2. Mélanger le beurre mou, le sucre glace et le sucre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique à puissance moyenne pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à obtenir un mélange onctueux, clair et aérien.
3. Ajouter l'œuf et mélanger pendant encore 1 minute.
4. Régler le batteur électrique à vitesse minimale et incorporer la farine en pluie. Ajouter ensuite le cacao en poudre, la levure chimique et le sel.
5. Passer à la vitesse moyenne et travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
6. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte sur env. 6 mm d'épaisseur. Découper des cookies d'env. 5 cm à l'emporte-pièce. Abaisser à nouveau les restes de pâte et découper d'autres cookies à l'emporte-pièce.
7. Disposer les cookies au chocolat Ovomaltine découpés sur la plaque chemisée et faire cuire env. 8 à 9 minutes dans le four préchauffé.
8. Laisser refroidir un peu les cookies au chocolat Ovomaltine.
9. Faire fondre doucement le chocolat Ovomaltine et l'huile de coco au bain-marie et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Une fois refroidis, plonger brièvement les cookies au chocolat Ovomaltine dans le chocolat, les placer sur une grille et les décorer immédiatement de pétales de fleurs séchées. Laisser le chocolat durcir complètement.