

# Cookies Inspiration Fraise

Il y a quelques temps Valrhona a sorti une nouvelle gamme de chocolats fruités : les chocolats Inspiration. J'ai testé cette semaine ceux à la fraise. J'avoue que j'étais un peu sceptique, je m'attendais à un goût très sucré et un peu chimique. J'ai été très très très agréablement surprise, une fois dans la bouche on a l'impression de manger une cuillère de confiture à la fraise. Sucré juste comme il faut, un goût très naturel, j'en suis devenue fan immédiatement.

Pour une première recette je ne voulais pas le "diluer" et le garder intact. La meilleure solution était alors des cookies inspiration fraise. L'ensemble est équilibré, les cookies sont croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Mes préférés. Je les ai dévoré en une journée. Je vous laisse avec la recette moi je file en cuisine en refaire.

---

**6 personnes – \* – 1h**



## ◆ Cookies inspiration fraise

- ◇ 85g de beurre pommade
- ◇ 100g de cassonade
- ◇ 1 oeuf
- ◇ 200g de farine
- ◇ 35g de poudre d'amande
- ◇  $\frac{1}{2}$  sachet de levure

◇ 150g de pistoles de chocolat

---

## **Vous aurez besoin de :**

- ◇ Un cul-de-poule
  - ◇ Un fouet
  - ◇ Une spatule
- 

### **[20min+20min de cuisson]**

1. Fouettez le beurre mou avec le sucre.
2. Ajoutez l'oeuf et la poudre d'amande, fouettez pour



obtenir un mélange homogène.

3. Incorporez la farine et la levure, mélangez à la spatule (ou à la main).
4. Finissez par le chocolat que vous avez préalablement concassé. Pour le concasser, vous pouvez vous défouler avec votre rouleau à pâtisserie ou utiliser un mixeur mais attention à ne pas faire de la poudre.



5. Faites préchauffer le four à 180°C.
6. Faites des boules d'environ 35g (oui oui je pèse mes



cookies un par un).

7. Disposez-les sur un papier cuisson et aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.
8. Enfournez pour environ 12 minutes pour des cookies bien moelleux à l'intérieur et jusqu'à 15 minutes pour des



cookies plus croustillants.

**Enjoy ☐**