

Cookies sticks

Ingédients

100 gr de pépites de chocolat ~~noir~~ **blanc**
100 gr de pépites de chocolat au lait
100 gr de chocolat ~~noir~~ **au lait**
1 cc de cannelle
80 gr de beurre mou
125 gr de sucre roux
150 gr de farine
1 oeuf
1 cs de lait

Préchauffer le four à ~~120°~~ **180°**

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre ~~et la cannelle~~

Ajouter ensuite l'oeuf et mélanger à nouveau

Incorporer la farine et les pépites de chocolat

Terminer en ajoutant le lait

Remplir des empreintes à gâteaux rectangulaires

Mettre au four pendant 15 minutes **un peu plus pour moi**

Laisser refroidir

Faire fondre le chocolat au bain marie **au micro ondes**

Mettre 1 càc de chocolat fondu dans chaque empreinte à gâteau et couvrir immédiatement avec un cookie

Bien tasser et laisser au frais pendant 30 minutes avant de démouler

Sortir du frigo une demie heure avant de les manger



<http://atablecheznatt.canalblog.com>