

## Cookies sticks

### Ingrédients

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 ~~±20°~~ **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>