

Cookies à l'Ovomaltine

Préparation: env. 1 h 15

Réfrigération: 1 h

Cuisson: env. 11 min

Pour 45–50 biscuits

Ustensiles

papier sulfurisé pour les plaques

Ingrédients

Pâte:

150 g de beurre ramolli

120 g de sucre

½ sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 oeuf

60 g d'Ovomaltine

100 g de chocolat noir grossièrement haché

180 g de farine

¼ cc de poudre à lever

50 g de Rice Crispies

2 sachets de glaçage foncé (facultatif)

**Préparation**

1. Préparer tous les ingrédients.
2. Pâte: travailler le beurre en pommade à l'aide d'un batteur. Incorporer le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter l'oeuf, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (2–3 min). Incorporer l'Ovomaltine et le chocolat. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser sur la préparation, remuer. Incorporer délicatement les Rice Crispies. Couvrir et placer 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 200 °C (air chaud/chaleur tournante: 180 °C). Former des boulettes de pâte de la taille d'une noix avec les mains, disposer sur les plaques chemisées de papier sulfurisé. Aplatir légèrement avec une fourchette passée sous l'eau froide.
4. Cuire 9–11 min au milieu du four préchauffé. Laisser refroidir.
5. Fondre le glaçage selon les instructions de l'emballage. Découper le haut du sachet le plus près possible du glaçage. Y tremper les cookies jusqu'au tiers, laisser sécher sur du papier sulfurisé.

Les cookies se conservent 2–3 semaines dans une boîte en métal hermétique.

Il est possible de congeler les biscuits dans un sachet de congélation. Durée de conservation: 3 mois. Sortir du congélateur 10–15 min avant de servir.