Cookies Noisette façon Bueno
Pour environ !10 cookies



1. ***COOKIES***

   500 g de **Cookies ancel**
   120 g de beurre pommade
   100 g d'œufs
   100 g de pépites de chocolat
   75 g de noisettes grossièrement hachées

   Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation pour cookies, le beurre et les œufs, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pépites de chocolat et les noisettes puis laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. ***CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO***

   200 g de **Crémeux Noisette façon Bueno ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler la pâte en portions puis façonner des boules légèrement aplaties. Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 minutes à 170°C. À la sortie du four, à l'aide d'une cuillère à soupe, aplatir le centre des cookies quand ils sont encore chauds afin de créer une cavité. Après refroidissement, déposer le crémeux noisette façon Bueno, à la poche dans les cavités.