



## COEURS TENDRES AU CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

140 g de beurre doux + 1 c. à table pour la garniture  
175 g de sucre en poudre  
1 oeuf  
175 g de farine à gâteaux (avec levure incorporée)  
55 g de cacao amer en poudre  
1/2 c. à thé d'arôme de vanille  
85 g de chocolat au lait  
1 c. à s. de sirop d'Érable

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 175 °C. Tapissez 3 plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Dans une jatte, battez le beurre avec le sucre jusqu'à consistance lisse.

Incorporez l'oeuf, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.

Ajoutez la farine et le cacao tamisés, puis travaillez le mélange à la fourchette jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Formez 20 petites boules de pâte et disposez-les sur les plaques de cuisson, en veillant à bien les espacer. Enfourez 15 minutes.

Sortez les plaques du four et ménagez un creux à la surface de chaque cookie avec le dos d'une cuillère.

Faites fondre le chocolat et 1 c. à soupe de beurre avec le sirop d'érable au bain-marie. Mélangez jusqu'à homogénéité.

À l'aide d'une cuillère, répartissez la garniture sur les cookies.

Déposez les biscuits sur une grille et réservez jusqu'à fixation de la garniture.

Les cookies se conservent 4 à 5 jours dans un récipient hermétique.

