



47 MIN  
(TEMPS DE REPOS : 55 MIN)



12 MIN



20 À 25 COOKIES

LATELIERDEROXANE.COM

# Les cookies cheesecakes fraise

## Instructions

- Commence par réaliser la garniture cheesecake :
- Tapisse une petite plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Mets le fromage frais froid, l'arôme de vanille et le sucre dans un bol et fouette au batteur électrique à vitesse moyenne à élevée pendant 1 minute, jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Dépose la préparation en 20 portions de 2 cuillères à café sur la plaque.
- Aplatis légèrement chaque portion avec le dos d'une cuillère pour former des disques épais.
- Place au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient complètement congelés.
- Préchauffe le four à 175°C et tapisse deux plaques de papier cuisson ou de tapis silicone.
- Dans un bol, mélange la farine, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
- Dans un grand saladier, fouette le beurre très mou avec le sucre blanc pendant 2 minutes, jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoute l'œuf et l'arôme de vanille puis fouette de nouveau.

## Ingrédients :

### Garniture cheesecake

- 170 g de fromage frais type Philadelphia (bien froid)
- 40 g de sucre blanc
- ½ c. à café d'extrait de vanille

### Pâte à cookies

- 345 g de farine
- ½ c. à café de levure chimique
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de sucre blanc
- 50g de cassonade
- 220 g de beurre doux très mou
- 1 œuf
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 400g de tartinade à la fraise



- Incorpore les ingrédients secs et mélange une dernière fois à l'aide d'une spatule en bois ou d'une maryse.
- Repousse  $\frac{3}{4}$  de la pâte sur le côté du saladier.
- Étale  $\frac{1}{4}$  de la pâte, ajoute  $\frac{1}{4}$  de la confiture, recouvre de pâte, puis ajoute à nouveau de la confiture.
- Répète jusqu'à épuisement.
- Coupe la pâte en quartiers et replie délicatement à la maryse pour créer des marbrures, sans trop mélanger.
- Forme 20 portions de pâte ( $\approx$  2 cuillères à soupe chacune).
- Aplatis légèrement chaque portion.
- Dépose un disque de cheesecake congelé au centre et referme soigneusement la pâte autour de la garniture.
- Dépose les cookies sur la plaque en les espaçant.
- Fais cuire 6 cookies à la fois pendant 11 à 12 minutes.
- À la sortie du four, ajuste la forme avec un emporte-pièce si tu le souhaites.
- Laisse refroidir 10 minutes sur la plaque, puis transfère sur une grille.

## Conservation :

Les cookies cheesecake fraise se conservent dans une boîte hermétique, 4 à 5 jours au réfrigérateur, et jusqu'à 2 mois au congélateur (cuits ou crus).