



Cookies aux pépites de caramel

Recette pour environ 24 cookies. Préparation : 15 min. Frais : 1h. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Sucre de canne bio poudre : 100 g
Cassonade bio : 100 g
Oeuf : 1
Beurre salé : 125 g
Farine : 250 g
Levure chimique : 1/2 sachet (5 g)
Sucre à chouquettes au caramel : 25 g
Caramels mous : 75 g

Matériel

un batteur sur socle
du papier sulfurisé
deux plaques à pâtisserie
une balance ménagère



Réalisation

1. Mélanger dans le bol du batteur l'œuf, le beurre fondu, le sucre de canne et la cassonade.
- je n'utilise plus que du sucre de canne bio non raffiné, meilleur pour la santé -
2. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
3. Intégrer les caramels coupés en petits dés et le sucre à chouquettes.
4. Former une boule de la pâte, et la filmer au contact pour la mettre au frais durant au moins une heure.
5. Au bout d'au moins une heure, sur chaque plaque à pâtisserie, disposer une feuille de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 175°C.
6. Façonner des boules de pâte à cookies de la taille de balles de golf et les disposer, très espacées sur les plaques.
7. Enfourner les plaques pour 20 minutes.
8. A la sortie du four, laisser complètement refroidir les cookies sur une grille.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com