



Les cookies aux Carambar

Recette pour 12 cookies ou 30 mini-cookies. Préparation : 10 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 40 g
Beurre demi-sel : 40 g
Oeuf : 1
Sucre : 100 g
Cacao amer : 40 g (*Van Houten*)
Farine : 40 g
Levure chimique : ½ sachet
Carambar : 8, de la série « tendre »

Matériel

une balance ménagère
une petite jatte
une grande jatte
du papier sulfurisé
une plaque à pâtisserie



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre demi-sel dans un grand bol.
3. Pendant ce temps, couper les 8 Carambar en dés minuscules.
4. Ajouter l'oeuf entier (sans la coquille !) avec le sucre. Mélanger puis saupoudrer le cacao en poudre, la farine et la levure. Quand le mélange est homogène, répartir la moitié des pépites de Carambar dans la pâte. Bien mélanger le tout.
5. Déposer des boules de pâte espacées de 5 cm sur le papier sulfurisé. Les tasser légèrement pour leur offrir un relief égal. Déposer sur chaque rond de pâte quelques dés de Carambar.
- attention, les cookies fondent légèrement en cuisant et s'étalent ! -
- ne pas placer les dés de Carambar trop au bord de la pâte car ils vont fondre et couler -
6. Enfourner à 175°C pour 12 minutes.
7. Après cuisson, décoller du papier sulfurisé et laisser tiédir avant de les dévorer.

Conservation

A conserver dans une boîte hermétique, s'il vous en reste !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com