

Cookies à la cannelle et au chocolat au lait



En ce moment je mets de la cannelle paaaartout ! C'est la période, le froid qui me fait avoir très envie de cannelle et la dernière j'ai pensé à faire des cookies à la cannelle et allier cette épice avec du chocolat au lait, je me suis dit que ça ne devrait pas être mauvais et en effet c'était vraiment délicieux ! Des cookies parfumés, gourmands, moelleux, miam !

Pour environ 9 cookies

Ingrédients:

120g de beurre pommade

130g de sucre

50g de lait

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1/2c. à café de vanille en poudre

1 bonne c. à café de cannelle en poudre

100g de chocolat au lait

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre puis ajoutez le lait et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique, la vanille en poudre, la cannelle et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe.

Coupez le chocolat au lait en plus ou moins petits morceaux et ajoutez-le à la pâte.

Déposez les boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10-12min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.