

### Cookies au chocolat Carambar®



Je commence la semaine tout en gourmandise en vous propose de délicieux cookies. Voilà longtemps que je n'en avais pas fait et c'est un tort car les cookies sont vraiment mais VRAIMENT les biscuits que je préfère, c'est tellement moelleux, gourmand,...j'adore ! Pour cette recette j'ai repris le nouveau chocolat de Poulain® au Carambar®. Après la [mousse au chocolat au Carambar®](#) et les [macarons au chocolat au Carambar®](#), c'est une nouvelle fois une recette vraiment irrésistible. Des cookies super moelleux avec de bons morceaux de chocolat noir-Carambar® fondants.

### Pour une douzaine de cookies

#### Ingrédients:

1 oeuf moyen

110g de beurre mou

180g de chocolat noir Carambar®

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

175g de cassonade

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec la cassonade jusqu'à obtention d'une pommade. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.

Incorporez alors la farine mélangée à la levure chimique. Mélangez avec une cuillère à soupe jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Coupez le chocolat en plus ou moins gros morceaux et ajoutez-les à la pâte. Mélangez bien.

Formez des boules de pâte légèrement aplaties et disposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10 à 12min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. A la sortie du four, laissez-les légèrement refroidir sur la plaque puis dégustez-les aussitôt ou entreposez-les dans une boîte hermétique.