

## Cookies au chocolat au caramel milka®



Il y a quelques temps j'avais goûté le nouveau chocolat au caramel de la célèbre marque Milka® et je me suis aussitôt dit qu'il fallait que je fasse des cookies avec ! Il était tellement terrible que dans des cookies le succès était assuré ! Des cookies moelleux avec de bons morceaux de chocolat au caramel, miam ! Une merveille ! Je vous ai mis en photo le chocolat car il y a maintenant deux sortes de chocolat au caramel sous la marque milka®.

### Pour 9 cookies

#### Ingrédients:

125g de beurre pommade

130g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/3c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

100g de chocolat au caramel milka®

80g de pépites de chocolat au lait

1 bonne pincée de sel

#### Préparation:

Coupez en deux les carrés de chocolat au caramel. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe.

Ajoutez les pépites de chocolat au lait.

Formez neuf boules de pâte que vous disposerez au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfoncez légèrement les morceaux de chocolat au caramel dans les boules de pâtes.

Enfournez les cookies pour 10-11min.

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.