

## Cookies Carambar®



Pour aujourd'hui je vous propose une vraie de chez vraie gourmandise ! Des cookies tout moelleux et avec ces carambar cub's fondant terrible ! Le seul souci c'est qu'une fois que vous en avez mangé un vous ne pourriez plus vous arrêter !

### **Pour environ 10 cookies**

#### **Ingrédients:**

125g de Carambar cub's®

1/2 sachet de levure chimique

175g de sucre roux

125g de beurre

1 oeuf

187g de farine

1 pincée de sucre vanillé

1 pincée de sel

#### **Préparation:**

Coupez les carambar Cub's® en quatre, c'est un peu fastidieux mais utile pour une meilleure répartition des morceaux, qui jouera beaucoup sur le goût des cookies.

Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Mélangez le sucre et le beurre à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.

Par ailleurs, mélangez ensemble la farine avec la levure, la vanille et le sel, puis incorporez en 2 ou 3 fois au mélange précédent.

Dès que la préparation est homogène, remplir de pâte une cuillère à glace, puis "débouler" le cookie. Enfoncez-y 3 à 4 morceaux de Carambar.

Disposez les boules de pâte sur une plaque de cuisson munie d'une feuille de papier sulfurisé, pas plus de 9 cookies sur une plaque.

Aplatissez un peu les cookies puis enfournez-les et faites cuire 15 à 20min.

Laissez refroidir sur la plaque de cuisson à la sortie du four puis mettez-les aussitôt dans une boîte hermétique