

Cookies double caramel



Pour le quatre heures, voici des cookies (qui sont une création) carrément irrésistible, de vraies tueries complètement terribles !!! Tout le monde les a vraiment adorés, ils en ont pris plusieurs fois ! Et vous, pourriez-vous y résister ??

Pour environ 18 cookies

Ingrédients:

150g de beurre

220g de sucre

250g de farine

240g de chocolat au caramel Nestlé Dessert®

1 oeuf

5g de levure chimique

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Battez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les au mélange précédent.

Hachez 140g du chocolat au caramel, faites-le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-le à la pâte sans insister: le mélange doit garder un aspect marbré. Hachez les 100g de chocolat au caramel, puis ajoutez-les à la préparation en mélangeant rapidement. Si celle-ci est trop molle pour être mise en boule, réservez-la au réfrigérateur pendant 15min.

Détaillez la pâte en boule d'environ 50g et posez-les au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien les unes des autres, pas plus de 9 boules de pâte sur une plaque.

Enfournez et faites cuire pendant 15min, puis laissez refroidir les cookies sur la plaque. Dégustez-les aussitôt décollé ou mettez-les dans une boîte hermétique fermé, les cookies ne doivent jamais être à l'air libre.