

Cookies chewy aux pépites de chocolat au lait et caramel fudge



Pour le goûter de ce mercredi c'est cookies ! De délicieux cookies totalement chewy dont j'ai trouvé la recette sur le blog "[Je dis M.](#)". J'ai un peu modifié sa recette mais dans tous les cas ces cookies sont super moelleux avec leurs pépites de chocolat au lait et leurs pépites de caramel fudge, la petite nouveauté de Vahiné®. Ces cookies étaient vraiment trop trop bons ! De quoi bien se réconforter avec le froid.

Pour environ 15 cookies

Ingrédients:

170g de beurre mou

150g de sucre roux

100g de sucre

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe d'extrait de vanille

280g de farine

1c. à café de bicarbonate de soude

1c. à café de sel

1 sachet de pépites de caramel fudge Vahiné®

120g de pépites au chocolat au lait

Préparation:

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et les sucres à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'oeuf, le jaune d'oeuf et l'extrait de vanille. Fouettez de nouveau.

Incorporez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez avec vos mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez alors les pépites de chocolat au lait et de caramel et mélangez de façon à bien les intégrer à la pâte. Réservez la préparation pour toute une nuit.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

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

Enfournez pour 10min, jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés sur les bords.

A la sortie du four, laissez refroidir 3min les cookies sur la plaque puis dégustez-les aussitôt ou réservez-les dans une boîte hermétique.