Cookies aux Daims®

Pour ce mercredi c’est coooookiiiiies ! De délicieux, irrésistibles, régressifs cookies aux Daims® ! Ces cookies étaient juste une tuerie, moelleux comme je les aime !

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 Daims®

70g de chocolat au lait

1 bonne pincée de sel

Préparation:

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au four à micro-ondes. Lissez avec une spatule et réservez.

Placez les Daims® dans un linge propre et frappez avec un rouleau à pâtisserie de façon à concasser les Daims®. 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 le chocolat fondu et mélangez sans trop travailler de façon à obtenir une pâte marbrée. Intégrez enfin les Daims®.

Formez neuf boules de pâte que vous disposerez au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

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.