

Cookies au coeur fondant chocolat au caramel



C'est mercredi et pour le quatre heure je vous propose d'irrésistibles cookies au coeur fondant de chocolat au caramel....IRRESISTIBLE comme je vous l'ai dit ! Des cookies moelleux, un coeur fondant, j'ai adoré c'est cookies et je n'étais pas la seule, ils sont parti trèèèèèèèèè vite ! ;)

Pour 12 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

1 bonne pincée de sel

Pour le coeur:

Environ 200g de chocolat au caramel (type chocolat milka® caramel ou Atelier Nestlé® chocolat au lait coeur caramel)

Préparation:

Coupez la moitié des carrés de chocolat en deux et 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. Intégrez enfin les carrés de chocolat coupés.

Pesez votre pâte puis divisez-la en douze parts égales. Prenez une boule de pâte et écrasez-la dans la paume de votre main. Mettez au centre les carrés de chocolat non coupés et enfermez-les dans la pâte. Recommencez de la même façon avec les autres boules de pâte en les plaçant 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.