



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Cookies aux pépites de chocolat et caramel au beurre



- **Ingrédients** (pour 46 cookies - 3 plaques type Téfal) :

- * 55 g de beurre 1/2 sel
- * 55 g de beurre doux
- * 125 g de sucre extra-fin
- * 75 g de sucre roux
- * 1 gros oeuf
- * 200 g de farine
- * 5 g de levure chimique
- * 1 pincée de bicarbonate de sodium
- * 1 càc d'extrait de vanille
- * 90 g de pépites au caramel au beurre
- * 60 g de pépites de chocolat

- **Réalisation** :

- * Faites préchauffer votre four à 170 ° c (th.5/6).
- * Dans le bol de votre robot ou un saladier, coupez en petits morceaux les beurres et laissez-les ramollir.
- * Ajoutez les sucres, la vanille et l'oeuf et fouettez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- * Ajoutez, petit-à-petit, la farine, la levure et le bicarbonate tamisés ensemble.
- * Incorporez les pépites.
- * Façonnez de petites noix et déposez-les, en les aplatissant légèrement, sur des plaques recouvertes de papier cuisson.
- * Enfournez pour environ 10 min.