

A close-up photograph of several round cookies on a metal tray. The cookies are light-colored with dark brown caramel bits and larger, irregular caramel shards embedded in them. The lighting is soft, highlighting the texture of the cookies.

Cookies caramélia & aux éclats de caramel

Facile - Prép : 30 min - Cuisson : 10-12 min

55 g de cassonade-50 g de sucre-20 g d'éclats de caramel-70 g de beurre
180 g de farine-60 g de chocolat caramélia de chez Valhrona (à défaut du
chocolat au lait au caramel)-1 œuf

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez à la main, le beurre et les sucres.

Ajoutez l'œuf, bien mélangez. Puis la farine, le chocolat concassé et les
éclats de caramel.

Formez des boules de 30 g env., déposez les sur une plaque chemisé.

Cuire 10 min pour la version moelleuse, les bords de vos cookies doit être
dorés et un peu blanc au centre.

Pour une version complètement croquante, laissez cuire 2 min de plus.