

Cookies aux pépites de Carambar

PRÉPARATION 20min **CUISSON** 12min **REPOS** 1h

POUR 20 COOKIES

- 125 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 60 g de cassonade
- 1 œuf
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 20 g de poudre d'amande
- 10 Carambars

MATÉRIEL Alfapac

- Film multi-usages
- Papier cuisson naturel

Laisser le beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse.

Enlever le papier des Carambars et les couper en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.

Dans un bol, mélanger avec une spatule le beurre mou, le sucre et la cassonade.

Ajouter progressivement la farine, la poudre d'amande, le sel et la levure chimique, puis l'œuf. Terminer de pétrir la pâte avec les doigts pour former une boule de pâte.

Couper une bande de film multi-usages sur le plan de travail.

Déposer la pâte au centre et rouler le film pour former un boudin, puis rouler le boudin sur lui-même en serrant bien chaque extrémité.

Réserver ce boudin de pâte au congélateur pendant environ 1 heure.

Préchauffer le four à 180 °C.

Sortir le boudin du congélateur et retirer le film.

Couper des tranches de 1 cm environ à l'aide d'un couteau éminceur et les disposer en quinconce sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier cuisson naturel.

Enfourner 10 minutes puis sortir la plaque et ajouter les morceaux de Carambar sur chaque cookie.

Remettre en cuisson 2 minutes de plus.



Astuce du Chef

« Réalisez ces mêmes cookies avec des Smarties, des M&M's ou des éclats de Daim. »

