

Cooki'ZH au cœur Caramel



Ingredients

POUR 10 COOKIES

- 150g de beurre
- 70g de sucre de canne
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 275g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 60g de pépites de chocolat
- 100g de Coulis de Caramel au beurre salé



Préparation

1

Préchauffer le four à 180°C.

2

Dans un bol pâtissier, malaxer le beurre ramolli à température ambiante avec le sucre de canne et le sucre vanillé.

3

Ajouter l'œuf battu en omelette et mélanger.

4

Verser progressivement la farine et la levure. Bien mélanger puis incorporer les pépites de chocolat.

5

Former des boules de pâte puis les creuser pour y verser du caramel au beurre salé. Les refermer ensuite et les déposer sur une plaque beurrée allant au four.

6

Faire cuire 10min à 180°C.

Bonne dégustation !