



Petits gâteaux

Cookies au carambar



23 min **15 min** **8 min** **0** **315**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les cookies au carambar

10 unité(s) entière(s)
Carambar au Caramel
120 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
60 g **Sucre roux**
80 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à cookies

- 1 Dans un saladier, à l'aide d'un batteur, battre le sucre semoule et le sucre roux avec le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajouter l'œuf, le sel et l'extrait de vanille puis battre le mélange.
- 3 Incorporer la farine et la levure, mélanger en veillant à ne pas faire de grumeaux.
- 4 Couper les carambars en petits dés à l'aide d'un couteau d'office, les ajouter à la pâte. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Cuisson des cookies

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Former des petites boules de pâte de la taille d'une noix, les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Cuire au four pendant 8 minutes.
- 4 A la sortie du four, déposer les cookies sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les cookies tièdes ou froids selon les goûts.