magimix

COOKIES CHOCOLAT CARAMEL

Nouvelle recette

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 15 cookies

- 150 g de beurre pommade - 100 g de sucre en poudre - 1 gros oeuf - 50 g de cassonade - 300 g de farine - ½ c.c. d'extrait de vanille - GARNITURE - 50 g de pépites de chocolat - 50 g de pépites de caramel - (ou des caramels mous coupés en dés)

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

2. Dans la cuve, mettez le beurre pommade, l'extrait de vanille, le sucre et la cassonade et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 11 (sans chauffer). Au bout de 1 minute, ajoutez l?oeuf par l?ouverture puis ajoutez la farine et relancez le programme pour une minute.

3. À la fin du programme, relancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer), et ajoutez les pépites de chocolat et de caramel par l'ouverture.

4. Formez des boules de 2 à 3 cm de diamètre et aplatissez-les avec la paume de votre main. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, enfournez pour 15 minutes de cuisson, puis laissez les cookies refroidir ou dégustez-les tièdes.

Cook Expert ■

Modifié le 05/07/2016

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)