

Cookies parfum caramel aux pépites de chocolat

Pour 16 cookies :

- 150 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine
- 80 g de beurre pommade
- 80 g de sucre roux
- 20 g de sucre
- 1 oeuf
- 3 c.c. de caramel liquide
- 1 pincée de sel
- 60 g de pépites de chocolat



1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Le beurre doit être sorti à l'avance afin d'être très mou. Dans un saladier, travaillez le beurre pommade avec le caramel liquide, le sucre, le sucre roux et le sel à la spatule en bois. Une fois que le mélange est homogène, incorporez l'oeuf, continuez à travailler la pâte. Incorporez ensuite la farine, puis les flocons d'avoine, puis les pépites de chocolat. Bien mélangez.
3. Façonnez des boules à la main (une grosse cuillère à soupe par cookie). Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien car les biscuits s'étaleront à la cuisson. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes à 150°C en surveillant. Décollez-les à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.