

Je vous présente les cookies de Nigella Lawson, cuisinière très connue outre-manche et dont certains d'entre nous avons pu la découvrir sur cuisine TV. D'autres comme moi, qui n'ont pas canalsat', grâce aux ami(e)s blogueurs qui diffusent ça et là ses recettes. Elle possède néanmoins un site internet (tout en anglais!!!!) [NIGELLA](#), duquel j'ai extrait la [recette](#) suivante que j'ai adapté à mon envie de caramel ! La recette originale étant recouverte d'un glaçage choco-menthe...

A essayer plus tard!!!



### La recette pour 20 cookies:

- 100g de beurre
- 75g de cassonade (100g dans sa recette)
- $\frac{3}{4}$  càc de vanille en poudre
- 1 œuf
- 150g de farine
- 35g de cacao en poudre non sucré
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 1 càc de levure chimique ( $\frac{1}{2}$  dans sa recette mais je voulais m'assurer que ça

gonfle bien!!)

- 5 werther's original

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

Mélanger dans un saladier l'œuf avec la cassonade et la vanille puis ajouter le chocolat fondu. Incorporer petit à petit la farine ainsi que le cacao en poudre.

Enfin, verser en dernier la levure puis mélanger.

Laisser poser 20 min.

Étaler sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé des petits tas de pâte (astuce de blogueuse dont je ne me souviens plus du nom (désolé!!), prendre une cuillère à glace pour des parts uniformes!!!).

Couper les werther's original en morceaux et disséminer les éclats sur les cookies.

Enfourner à 180°C pendant 12 min.

Laisser refroidir sur une grille avant de les mettre en boîte, à moins d'être très gourmand!!! ;-)

Ils étaient délicieux, tout comme ceux de Martha Stewart!!! il faut dire que lorsque l'on parle de chocolat, je mange quasiment tout!!! les werther'S Original ont fondu et sont devenus très craquants en refroidissant.

