



COOKIES OVO CHOCOLAT ET CARAMEL



PRÉPARATION COOKIES OVO CHOCOLAT ET CARAMEL

INGRÉDIENTS

110 g de beurre mou
80 g de sucre
20 g de poudre Caotina
1 œuf
1 pincée de sel
180 g de farine
1/2 cc de levure chimique
160 g de chocolat Ovomaltine,
en morceaux
16 bonbons mous au
caramel
Fleur de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur sole/voûte).
2. Réaliser un beurre pommade.
3. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange clair.
4. Incorporer la poudre Caotina, un œuf et le sel.
5. Incorporer la farine et la levure chimique et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
6. Couper le chocolat Ovomaltine en petits morceaux et l'ajouter.
7. Prélever un peu de pâte avec une cuillère à soupe, l'aplatir, poser un bonbon au caramel au centre et l'enrober complètement avec la pâte.
8. Déposer les boules sur une plaque chemisée de papier cuisson en les espaçant suffisamment, et les aplatir légèrement. Saupoudrer selon l'envie d'un peu de fleur de sel.
9. Faire cuire les cookies au centre du four préchauffé pendant 10 à 12 minutes. Les cookies doivent être encore mous au centre.
10. Sortir les cookies du four et les servir tièdes ou refroidis.

Conseil:

Les cookies Ovo chocolat et caramel sont meilleurs tièdes.
Si tu le souhaites, tu peux les réchauffer brièvement au four ou au micro-ondes avant de les servir.