

## COOKIES AU CARMEL



### INGREDIENTS

- 375 g de farine
- 350 g de sucre en poudre
- 250 g de beurre ramolli
- 350 g de caramels  
*au beurre salé*
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé

**Temps de préparation** : 35 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

*Pour 12 personnes (30 cookies)*

### REALISATION

- **Mélanger le sucre avec le beurre ramolli.** Attention, il ne doit surtout pas être fondu, mais juste suffisamment mou pour être travaillé à la cuillère.
- **Ajouter l'œuf entier et le sucre vanillé.** Mélanger jusqu'à ce que le tout soit uniforme, puis incorporer les morceaux de caramel. *Vous pouvez remplacer les caramels par des pépites de chocolat noir ou blanc, des noisettes, des noix de Macadamia, etc...*
- **Ajouter l'ensemble de la farine en une seule fois à la première préparation.** Arrêter de mélanger dès que les deux ingrédients sont intégrés. L'aspect doit demeurer « poudreux » et non former un amalgame.
- **Former avec les mains des petites boules à partir de la préparation.** Les poser sur une feuille de cuisson de façon espacée et les aplatir légèrement.
- **Cuire dans un four à 200° C pendant une petite dizaine de minutes.** Il ne faut pas que les cookies prennent trop de couleur et ils doivent être encore mous à la sortie du four pour ne pas être trop durs quand ils redeviendront froids. En fait, ils doivent toujours rester assez mous.