



Temps préparation : 30 mn  
Temps cuisson : 12 mn

Ingrédients : 20 cookies environ

- 110g de beurre mou
- 170g de farine
- 100g de muesli
- 100g de cassonade
- 1 œuf entier
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 c.à café de levure chimique
- 70g de chocolat blanc coupé en très petits morceaux
- 50g de CARAMBAR (chacun sera coupé en 4)

## Cookies au Carambar et chocolat blanc

### PREPARATION

1 – Pour découper en morceaux facilement les CARAMBAR, les mettre 15 mn au congélateur. On peut aussi les passer au mixer pour obtenir des éclats.

2 - Mélanger le beurre et la cassonade.

3 - Ajouter l'œuf entier puis la farine, la levure chimique et la bicarbonate.

4 - On obtient une pâte homogène : ajouter ensuite le muesli, le chocolat blanc et les petits morceaux de CARAMBAR.

5 - Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

6 - Former des petites boules avec la pâte à cookies et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Espacer les cookies car ils vont s'étaler à la cuisson..

### CUISSON

Mettre au four pour 10 à 12 mn. Attention, les cookies ne doivent pas trop cuire pour conserver leur moelleux : en refroidissant, ils durcissent naturellement.