

# Cookies choco noisettes & Carambar



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : 10 à 12 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour une vingtaine de cookies :**

- 100 g de noisettes
- 5 Carambars
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 150 g de sucre complet
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 150 g de pépites de chocolat

## ✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Hachez grossièrement les noisettes. Coupez les Carambars en 4 morceaux.

Travaillez le beurre mou avec le sucre complet. Ajoutez l'œuf et mélangez bien au fouet.

Versez petit à petit la farine tamisée, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Ajoutez les noisettes et les pépites de chocolat. Travaillez la pâte pour bien les répartir.

A l'aide d'une petite cuillère, formez des petites boules de la taille d'une noix et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement et enfoncez un morceau de Carambar au centre de chaque cookies.

Enfournez pour 10 à 12 minutes. Les bords des cookies doivent être légèrement dorés. A la sortie du four, laissez les cookies refroidir sur une grille (le plus difficile étant de ne pas tous les manger !!).



www.audalacuisine.com