

## Cookies aux Caramels D'Isigny



### Tes ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 150 grammes de farine
- 50 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 80 grammes de caramels d'Isigny
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 75 grammes de sucre roux
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

- 1** Préchauffe ton four thermostat 6 (180 °C). Fais fondre le beurre dans un bol au four à micro-ondes. Puis laisse-le refroidir. Pendant ce temps, coupe les caramels en petits morceaux.
- 2** Dans un saladier, verse la farine et le sucre. Mélange. Ajoute l'œuf, l'extrait de vanille, le sel et le beurre fondu refroidi. Mélange bien afin d'obtenir une boule de pâte lisse.
- 3** Ajoute la levure et les morceaux de caramels. Mélange à nouveau. Pose une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. Forme 12 petits tas de pâte et pose-les dessus.
- 4** Mets au four pendant 10 à 12 minutes. Puis sors tes cookies du four pour les faire refroidir et durcir.



### Astuce

*Pour conserver tes cookies quelques jours, range-les dans une boîte en métal !*