

Cookies au chocolat & aux werther's original®



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 20 à 30 cookies) :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de flocons d'avoine
- 80 g de cassonade
- 60 g de sucre
- 100 g de pépites de chocolat
- 20 bonbons Werther's original
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate, la levure, les deux sucres, et les flocons d'avoine. Mixer grossièrement les werther's original. Versez-les dans le saladier, ainsi que les pépites de chocolat. Mélangez.

Ajoutez le beurre mou et la vanille liquide. Mélangez à l'aide d'une spatule. Dans un bol, battez l'œuf et versez-le dans l'appareil. Mélangez avec les mains.

Formez des boules de la taille d'une balle de golf et posez-les sur la plaque en les espaçant bien. Deux fournées seront nécessaires pour utiliser toute la pâte.

Enfournez pour 13 à 15 minutes à 180°C. Laissez refroidir sur une grille.

Les cookies se conservent pendant plusieurs jours dans une boîte en fer.

www.audalacuisine.com