Miam..., deuxième ration de cookies de la semaine !! Celle-ci est agrémentée de pépites de Daim®... Je ne peux que me délecter de ces petits biscuits hyper chocolaté !!! Les éclats de caramel enrobé de chocolat au lait ne sont qu'un petit plus comme pourrai l'être la cerise sur le gâteau!!!

Ce fût très surprenant pour moi de constater que les pépites de Daim étaient restées intacts à la cuisson!! Pas fondu, ni même ramolli!! Ce qui fait que lorsque vous croquerez dans ces cookies vous rencontrerez différentes textures en bouche...

Tout d'abord il sera croustillant sur le bord, puis plus moelleux au centre et enfin , de ci de là les éclats de Daim exploseront sous vos dents en distillant un goût de caramel...!!

la recette pour 25 cookies:

- 220g de chocolat noir pâtissier
- 80g de beurre
- 100g de farine
- 100g de cassonade
- 2 càc de levure chimique
- 2 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 càc de vanille liquide

- 1 fève tonka râpée
- 1 demi-sachet de pépites de Daim

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, battre les oeufs avec la cassonade puis ajouter la farine, le sel, la vanille et la Tonka râpée.

Verser dessus le chocolat fondu et mélanger.

Enfin, incorporer la levure.

Former de petits tas à l'aide d'une cuillère et les déposer sur une feuille de papier cuisson.

Sur chaque tas, mettre 3 éclats de caramel (bien enfoncés).

Laisser poser 1 heure avant d'enfourner à 180°C pendant 12 min.

Faire refroidir les cookies sur une grille avant de les manipuler.

Les conserver dans une boîte métallique.

Astuces: *mes « testeurs » agréés les ont dévorés en un rien de temps et ont ressentis la pointe de sel qui associé au caramel est tout à fait agréable...!!*