

Cookies de Laura Todd

Aux carambars



Shopping : pour 30 petits biscuits environ

remarque : la recette originale met 1 oeuf pour pour 375 g de farine.

Mais je pense que c'est encore meilleur avec les proportions
suivantes :

- 85 g beurre mou
- 120 g sucre roux (n'hésitez pas à inclure 40 g de vergeoise à l'intérieur)
- 1g à 2g de sel fin (sinon, prenez du beurre salé)
- 1cc vanille liquide (une pincée de vanille en poudre dans la recette originale)
- 1 œuf
- 125g de farine 65
- Une grosse pincée de levure en poudre (2 à 3 g)
- 64 g de carambar, soit 8 carambar, ou plus selon le goût (50 g dans la recette originale)

In process :

- Couper le carambar en petits morceaux (je l'ai fait à la main).
- Mélanger le beurre mou, les sucres, le sel et la vanille. (j'ai utilisé la feuille de mon robot)
- Ajouter l'oeuf et bien lisser la pâte.
- Ajouter la farine, la levure et la levure (tamisés).
- Faire un boudin, filmer et laisser reposer au frigo (30 min, jusqu'à 1 jour)
- Sinon, former des boules à la cuillère.
- Préchauffer le four à 190°.
- Découper des biscuits de 5 mm à 1 cm d'épaisseur.
- Déposer les morceaux de carambar à la surface des cookies, sans en mettre sur les bords.
- Cuire 10 mn environ.
- Ils seront très souples en sortant du four mais ils vont durcir en refroidissant.

Pour ce premier essai, j'avais, comme le dit la recette, intégré les carambars à la pâte, mais à la cuisson, les morceaux se trouvant au bord dégoulinent partout.

Remarque : la pâte peut se congeler.