

# *Cookies au caramel et aux noix*

## *Pour 10 maxi-cookies*

*200g de farine*

*60g de cassonade*

*80g de poudre de caramel*

*1 œuf*

*125g de beurre*

*100g de cerneaux de noix concassés*

*85g de poudre d'amande*

*2 cuil à café rases de gingembre en poudre*

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Fouettez l'œuf avec la cassonade et la poudre de caramel. Incorporez la farine, la poudre d'amande, la poudre de gingembre et le beurre. Mélangez et ajoutez les cerneaux de noix concassés.

A l'aide d'une cuillère à glace ou simplement de vos petites mimines formez des boules de pâte, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson puis aplatissez-les.

Enfournez à 180°C pendant 10 minutes.