

Cookies aux éclats de daims



Vous connaissez certainement les Daims, ces bonbons à base de caramel croquant et de chocolat au lait qu'on trouve chez Ikea, d'habitude j'évite d'en acheter pour ne pas finir le paquet en une journée. Mais cette fois-ci j'ai craqué... En me disant que ça peut remplacer les pépites de chocolat dans plusieurs préparations!

ici, j'ai pris une recette classique de cookies et j'ai remplacé les pépites de chocolat par des éclats de daims, le mélange de caramel croquant et de chocolat donne un goût meilleur aux cookies..

Ingrédients:

100g de beurre demi sel mou

1 œuf

80g de sucre

1 sachet de vanille

100g de daims

Une càc de levure chimique

Mélanger le beurre mou demi sel avec le sucre et le sucre vanille (si vous utilisez du beurre doux, pensez à ajouter une pincée de sel) ajouter l'œuf et mélanger

Ajouter petit à petit la farine, la levure et les daims coupés en petits morceaux

Disposer des petits tas espacés sur une plaque recouverte de papier de cuisson

Faire cuire à 180°C pendant environ 15 min.