

1

## MÉLANGER



beurre mou  
100 g

+



sucres roux  
75 g

+



sucres complets  
30 g

+



1 œuf

+



cacao en poudre  
10 g

+



farine  
190 g

+



bicarbonate alimentaire  
1/2 cuillère à café

+



sel  
1 pincée

+



éclats de caramel  
100 g



2

LAISSER REPOSER  
30 MIN AU FRIGO



3

CUIRE 10 À 12 MIN  
AU FOUR À 170°C

ajouter des éclats de caramel et des bretzels  
sur les cookies avant la cuisson

