**Cookies Carachoc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/08/Cookies-carachoc-DSC_5960_3573.jpg) **Pour 34 cookies**  
**- 120 g de chocolat au caramel  
- 70 g de beurre  
- 1 œuf  
- 100 g de pépites de chocolat noir  
- 100 g de sucre en poudre  
- 120 g de farine  
- 10 g de** [**cacao**](http://recettes.de/cacao) **amer (1 càs bombée)  
- ½ càc de levure chimique  
- ½ càc de bicarbonate de soude  
- sel**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 135°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat au caramel avec le beurre. Laisser tiédir.  
Mélanger la farine tamisée avec levure, bicarbonate, cacao, le sucre et le sel.  
Incorporer en fouettant l'œuf et le chocolat fondu.  
Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter les pépites de chocolat.  
Réfrigérer le mélange pendant 15 minutes.  
Former de petites boules et les déposer en les espaçant bien sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir complètement les cookies avant de les retirer et de les ranger dans une boîte métallique hermétique.