

Galets amb Mantega noisette



Ingrédients pour 19 à 20 galets

160gr de Beurre.
50 gr de Cassonade.
150 gr de Sucre blanc.
2 gr de Sel.
1 Œuf
1 ml de Vanille liquide.
5 gr de Bicarbonate de soude.
100gr de Farine.
200gr de Chocolat Cannelle CREO.

Préparation:

- Commencer par chauffer le beurre dans une casserole pendant 5 min. jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur marron clair.
- Le laisser reposer au frigo 30 minutes pour qu'il prenne un peu de corps et perde de sa température.
- Préchauffer le four à 180°
- Une fois froid, mélange le beurre avec les deux sucres, le sel et la vanille, puis incorporer l'œuf et mélanger uniformément.
- Ajouter la farine et le bicarbonate de soude au mélange ci-dessus. Il est préférable d'éviter les grumeaux.
- Briser la tablette de chocolat en petits éclats et les ajouter à la préparation
- Enfourner et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes.
- Laisser refroidir et déguster.