

Moelleux aux cacahuètes et pépites de chocolat



Ingrédients :

- 100g de beurre mou
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 30g de poudre d'amande
- 30g de poudre de cacahuète
- 50g de pépites de chocolat

Préparation :

Travailler le beurre avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les oeufs un à un. Incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter la poudre d'amande, la poudre de cacahuète et les pépites de chocolat. Préchauffer le four à 180°C. Remplir aux 2/3 des empreintes à mini-muffins et enfourner pendant environ 20mn. Demouler et laisser refroidir sur une grille.