



COOKIES AUX CACAHUETES

Ingrédients pour env. 20 cookies :

140 g de farine
½ cc de sel (1/4 si les cacahuètes sont salées)
¼ cc de levure chimique
60 g de beurre mou
150 g de cassonade
1 oeuf
1 cs de sucre vanillé
100 g de cacahuètes non salées
50 g de pépites de chocolat

Préparation

Battre le beurre mou et le sucre en poudre. Ajouter l'œuf puis le sucre vanillé.

Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel. L'incorporer petit à petit au mélange à base de beurre.

Ajouter les cacahuètes et le chocolat à la pâte à biscuits et bien mélanger. Laisser reposer 30 minutes au frais pour pouvoir la façonner la préparation.

Poser de petits tas de pâte à l'aide de 2 cuillères sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Cuire une dizaine de minutes au four préchauffé à 180°C. Laisser les biscuits refroidir sur une grille, ils durciront en refroidissant.

Bon appétit !