



## 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 !*