

PEANUT BUTTER COOKIES



un délice à l'heure du thé !

Ingrédients :

- 220 g de beurre de cacahuètes **ETHIQUABLE**
- 150 g de sucre en poudre
- 1 oeuf entier
- 1/2 cc de vanille en poudre **EL VANILLO**
- 1 c à c de poudre levante
- 1 c à c de cannelle en poudre

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°
- sortir la grille du four pour la recouvrir de papier cuisson ou utiliser une plaque à pâtisserie avec une feuille de silicone
- Dans le bol, mettre le sucre et mixer 10 secondes à vitesse 9
- Puis ajouter l'œuf, le beurre de cacahuètes et mixer 20 secondes à vitesse 4 puis racler les bords avec une spatule
- Ajouter ensuite le reste des ingrédients et mixer 20 secondes à vitesse 5
- Vous devez obtenir une pâte dense mais malléable
- Former des boules de pâte dans le creux de la main. Les écraser entre les paumes des mains ou, comme les américains, avec le dos d'une fourchette
- Faire cuire les cookies 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient très légèrement bruns
- Les cookies étaient très mous au bout de 12 minutes de cuisson, je les ai laissés dans le four éteint quelques minutes, ils ont durcis en dehors du four

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>