

Cookies au Beurre de Cacahuètes et Pépites de Chocolat

Allons droit au but ici, pas de chichi! Quand on parle de beurre de cacahuète, c'est du sérieux. J'avais envie d'essayer des recettes de biscuits, cookies et tout ce qui peut exister en matière de beurre de cacahuète, mais finalement, cette recette m'a été donnée par une amie récemment, et j'en ai déjà fait trois fois. Un délice, vous allez vouloir y revenir.



Préchauffer le four à 190C.

Dans un cul-de-poule, mettez dans cet ordre:

100gr de beurre mou ou fondu (moi, j'aime le travailler en crème)

100gr de beurre de cacahuète

1 cup de sucre blanc / sucre roux / un peu de sucre vanillée ou vanille liquide > 50/50 pour les sucres

1 oeuf

1 cup de farine, saupoudrée de levure chimique

Ajouter des pépites de chocolat, soit achetées soit faites grossièrement avec une tablette de chocolat (noir pour moi toujours).

Faire des boules, mettre sur une plaque de fou.

Enfourner à 190 degrés Celsius, pendant environ 8 à 10 mins.

Laisser refroidir sur les plaques, transférer sur une grille après quelques minutes et déguster.

Ils sont bons. Ils sont mous et un peu élastiques. Ils sont parfaits.
"Cacahuétés" mais pas trop, on le sent encore mieux quand les cookies sont froids.



Pour vos papilles,
Cordialement ;)

Ben