

Galettes à l'avoine, au beurre de cacahuètes & au chocolat

Ingrédients pour 24 galettes :

- 100 g de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 225 g de farine
- 1 1/2 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 pincées de sel
- 250 g de beurre ramolli
- 135 g de beurre de cacahuètes croquant
- 150 g de sucre
- 150 g de cassonade
- 2 petits oeufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 180 g de pépites de chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un grand bol, mélangez les flocons d'avoine, la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

Au batteur électrique, à grande vitesse, battez le beurre et le beurre de cacahuètes en crème avec le sucre et la cassonade.

Incorporez les oeufs, un à la fois, puis ajoutez la vanille.

A basse vitesse, ajoutez les ingrédients secs et les pépites de chocolat.

Mélangez bien.

A l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, façonnez des boules de pâtes et déposez-les sur deux plaques en silicone en les espaçant de 5 cm.

Faites cuire entre 15 et 18 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient dorées.

<http://philomavie.blogspot.com>