

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

COOKIES AU BEURRE DE CACAHUETES ET CACAO

Pour 25 cookies
Préparation : 25 mn
Cuisson : 10 mn



Ingrédients :

- 1 oeuf
- 70 g de beurre de cacahuètes
- 60 g de beurre ramolli
- 120 g de sucre semoule
- 200 g de farine
- 20 g de cacao amer en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Quelques pépites de chocolat pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier mélangez les beurres avec le sucre et la vanille. Ajoutez l'oeuf puis versez la farine et la levure, mélangez bien l'ensemble

Façonnez des boulettes de la taille d'une noix, placez les en les espaçant bien sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfoncez 3 ou 4 pépites de chocolat sur chaque boulette.

Mettre les cookies au four et laisser cuire 10 mn.

Il ne faut surtout pas dépasser ce temps de cuisson elles risquent de durcir le lendemain.

