



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Cookies aux cacahuètes, au chocolat et à la cannelle

Voici de délicieux cookies à servir avec le thé, le café ou en cas de petit creux. Ils sont rapides à préparer et se conservent très bien dans une boîte hermétique.



INGREDIENTS : environ 40 cookies

280 gr de farine
1 càc de bicarbonate de soude
1 càc de sel
1/2 càc de cannelle moulue
175 gr de beurre à température ambiante
120 gr de beurre de cacahuètes
200 gr de sucre roux
100 gr de sucre en poudre
2 œufs
200 gr de pépites de chocolat
90 gr de cacahuètes grillées et salées
2 càc d'extrait de vanille

PREPARATION :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la cannelle
Dans le bol d'un robot, battre beurre et le beurre de cacahuètes. Ajouter les sucres. Battre pendant 2.

Ajouter les œufs puis le mélange de farine. Incorporer ensuite les pépites de chocolat, les cacahuètes hachées grossièrement et l'extrait de vanille.

Mettre au frais pendant 15 minutes pour que la pâte soit ferme.

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer des boules de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson en prenant soin de bien les espacer car les cookies vont s'étaler à la cuisson. Pour avoir des cookies de la même grandeur, j'utilise une mesure à café pour former les cookies. Enfourner pendant environ 12-13 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>