



## Cookies au beurre de cacahuètes et cacao

### Ingrédients :

60 grammes de beurre ramolli  
70 grammes de beurre de cacahuètes  
120 grammes de sucre  
1 c.c. d'arôme de vanille  
1 oeuf  
200 grammes de farine  
1 c.c. de levure chimique  
20 grammes de cacao  
des pépites de chocolat (25-30 grammes)

### Préparation :

Mettre le beurre ramolli, le beurre de cacahuète, le sucre  
et la c.c d'arôme de vanille dans un plat, mélanger  
Ajouter l'oeuf, mélanger  
Ajouter la farine, la levure et le cacao, mélanger  
Former des boules de la taille d'une noix,  
poser sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé  
Enfoncer 5 pépites de chocolat sur chaque boulette  
Cuire 10 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés  
Sortir du four, placer les cookies sur une grille, laisser refroidir

