Sablés au beurre de cacahuète

Ingrédients

- 160g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1/4 cuillère à café de sel
- 115g de beurre MOU (demi-sel aux cristaux pour moi)
- 150 g de cassonade
- 185g de beurre de cacahuète
- 1 œuf

Dans un saladier, mettre le sucre et le beurre et fouetter au batteur électrique. Lorsque le mélange est bien onctueux, ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que la préparation double de volume.

Ajouter ensuite le beurre de cacahuète et mélanger à nouveau.

Mettre ensuite la farine et la levure et agglomérer la pâte à la main. Former une boule approximative, filmer et laisser durcir au frigo au moins une heure (une nuit, c'est mieux).

La pâte est très molle, alors cette étape est vraiment indispensable.

Préchauffer le four à 180°C.

Prélever de petites quantités de pâtes et former de petites boules, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Enfourner pour 10 minutes, laisser refroidir sur une grille et déguster. Je ne sais pas combien de temps ils se conservent, tout a été bâfré en une soirée et une matinée…