



COOKIES AU BEURRE DE CACAHUETES



Ingrédients :

65g de beurre
65g de beurre de cacahuètes crunchy
105g de sucre semoule
90g de cassonade
1 oeuf
215 g de farine
180g pépites de chocolat
2 cc d'extrait de vanille
1 cc de levure chimique

Préparation :

Mélanger les beurres avec les deux sortes de sucres dans un grand saladier.

Ajouter l'oeuf et la vanille.

Mélanger ensemble la farine et la levure, puis verser dans la pâte et mélanger le tout.

Incorporer les pépites de chocolat.

Former de petites boules à la main et disposez les sur une plaque de cuisson.

Faire cuire les cookies une dizaine de minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Avec ces proportions j'ai fait 32 petits cookies

