



## **COOKIES AU BEURRE DE CACAHUETES ET AUX PERLES DE CHOCOLAT**

**200g beurre ramolli - 200g beurre de cacahuètes - 210g sucre roux - 1 càc extrait naturel de vanille - 2 oeufs - 335g farine tamisée - 1 càc sel - 1càc de bicarbonate de soude - 250g perles de chocolat (Valrhona) \* -**

**Battre au Kitch..... muni de la feuille (ou fouet plat) le beurre, le beurre de cacahuètes et le sucre jusqu'à ce que la consistance légère, incorporer l'extrait de vanille. Ajouter les oeufs un par un en battant. Incorporer la farine et le sel.**

**Mélanger le bicarbonate avec une cuillère à café d'eau chaude et verser dans la préparation. Ajouter les perles de chocolat.**

**Former 2 boudins de cette pâte que vous formerez à l'aide d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur soit 2 heures minimum soit + pour qu'ils durcissent.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Découper des disques de 5mm d'épaisseur et les déposer sur la plaque. Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir. Laisser refroidir sur une grille.**