



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cookies crunchies au beurre de cacahuètes .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour environ 30 cookies :

- 1 gros oeuf
- 105 g de sucre
- 2 c.à.c de levure chimique
- 2 c.à.c d'extrait de vanille
- 215 g de farine
- 50 g de beurre
- 80 g de beurre de cacahuètes
- 90 g de cassonade
- 90 g de pépites de chocolat

- 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.
- Faire des petites boules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Faire cuire les cookies 15 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs