

## Cookies aux cacahuètes



30 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

175 gr de farine	200 gr de sucre
125 gr de beurre de cacahuètes	75 gr de cacahuètes
1 oeuf	2 c à c de levure chimique
125 gr de beurre	50 gr de pépites de chocolat
	1 pincée de sel

### MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule    1 feuille de cuisson en silicone

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Enfourner 3 min les cacahuètes dans le four à 180° puis les concasser.
- 2- Dans un cul de poule mélanger le beurre ramolli avec le sucre au fouet en battant bien puis ajouter le beurre de cacahuète. Ajouter ensuite l'œuf battu puis la farine, la levure et terminer avec les cacahuètes, les pépites et la pincée de sel. Former 3 boudins, les filmer puis les laisser reposer une heure au froid.
- 3- Sortir les boudins et tailler des rondelles, puis les placer sur la feuille de cuisson et enfourner 12 min à 180°.

### CONSEILS ET ASTUCES

Si vous désirez vous pouvez préparer la pâte la veille, ils coloreront plus uniformément.

Alice Délice

