

Recette : Cookies Fondants Avoine & Beurre de Cacahuète

Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 12 minutes
- Portions : Environ 12 cookies
- Difficulté : Facile

Ingrédients nécessaires

- 150g de flocons d'avoine (certifiés sans gluten si besoin)
- 180g de beurre de cacahuète crémeux
- 80g de sirop d'érable ou de miel
- 1 œuf (ou 1 'œuf de lin' pour une version vegan)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel
- 50g de pépites de chocolat noir (optionnel)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Dans un grand saladier, mélangez le beurre de cacahuète, le sirop d'érable, l'œuf et la vanille jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajoutez les flocons d'avoine, la levure et le sel. Mélangez bien à l'aide d'une spatule.
- Incorporez les pépites de chocolat si vous avez choisi d'en utiliser.
- Formez des boules de pâte avec vos mains et disposez-les sur la plaque en les aplatissant légèrement avec la paume.
- Enfournez pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Laissez refroidir sur la plaque pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille.

Conseils de conservation

- Conservation : Placez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 à 4 jours.

- Congélation : Vous pouvez congeler les cookies cuits jusqu'à 2 mois. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Astuce texture : Pour des cookies plus croustillants, prolongez la cuisson de 2 minutes. Pour des cookies très moelleux, sortez-les dès que le centre semble encore tendre.