

Recette : Cookies Fondants Avoine & Beurre de Cacahuète

Informations pratiques

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

Ingrédients nécessaires

- 200g de flocons d'avoine (certifiés sans gluten si besoin)
- 150g 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 de 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 délicatement les pépites de chocolat si vous avez choisi d'en mettre.
- Formez des boules de pâte de la taille d'une balle de golf et disposez-les sur la plaque.
- Aplatissez légèrement chaque boule avec la paume de la main ou le dos d'une cuillère.
- 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.

Variantes et astuces

- Version croquante : Ajoutez une poignée de cacahuètes concassées pour plus de texture.

- Version gourmande : Saupoudrez d'un peu de fleur de sel juste après la sortie du four.
- Conservation : Gardez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 5 jours.
- Astuce santé : Remplacez les pépites de chocolat par des raisins secs ou des éclats de noix.