

Cookies au Beurre de Cacahuète : La Recette Inratable

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 à 12 minutes
- Portions : Environ 15 cookies
- Température du four : 180°C (thermostat 6)

Ingrédients nécessaires

- 250g de beurre de cacahuète (crémeux de préférence)
- 150g de sucre roux (cassonade)
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel

Matériel requis

- Un grand saladier
- Une spatule ou un fouet manuel
- Une plaque de cuisson
- Papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et tapissez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Dans le saladier, mélangez le beurre de cacahuète et le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, puis mélangez vigoureusement.
- Incorporez la levure chimique et la pincée de sel à la préparation.
- Formez des petites boules de pâte de la taille d'une noix et disposez-les sur la plaque en les espaçant.
- Aplatissez légèrement chaque boule avec le dos d'une fourchette pour créer un motif quadrillé.
- Enfournez pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

- Laissez refroidir les cookies sur la plaque pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille.

Conseils de chef

- Ajoutez 50g de pépites de chocolat noir pour une version encore plus gourmande.
- Conservez vos cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 à 4 jours.
- Pour une texture plus croquante, utilisez du beurre de cacahuète avec morceaux (crunchy).