

Cookies Fondants au Beurre de Cacahuète

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 à 12 minutes
- Portions : Environ 15 cookies
- Difficulté : Facile

Ingrédients

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

Matériel nécessaire

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

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un 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.
- Formez des petites boules de pâte de la taille d'une noix et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 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 sur la plaque pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille.

Conseils de chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez 50g de pépites de chocolat noir à la pâte.
- Ne surcuisez pas les cookies : ils doivent rester tendres au centre pour garder leur moelleux.
- Conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 à 4 jours.