

# Cookies au Beurre de Cacahuète Healthy

---

## Informations pratiques

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

## Ingrédients

- 250g de beurre de cacahuète naturel (sans sucre ajouté)
- 100g de sirop d'érable ou de miel
- 1 gros œuf (ou 1 œuf de lin pour une version vegan)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de fleur de sel
- 50g de pépites de chocolat noir (minimum 70% de cacao)

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Dans un grand bol, mélangez le beurre de cacahuète, le sirop d'érable, l'œuf et la vanille jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Incorporez délicatement les pépites de chocolat à la préparation.
- Formez des petites boules de pâte avec vos mains et disposez-les sur la plaque en les espaçant bien.
- Aplatissez légèrement chaque boule avec le dos d'une fourchette pour créer un motif quadrillé.
- Enfourez 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 pour qu'ils durcissent.

## Conseils de conservation

- Conservez dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 à 4 jours.
- Pour une version plus croquante, ajoutez quelques cacahuètes concassées dans la pâte.
- Utilisez un beurre de cacahuète bien crémeux pour une texture optimale.