

# Cookies Fondants au Beurre de Cacahuète

---

## Ingrédients

- 250g de beurre de cacahuète crémeux
- 150g de sucre roux (cassonade)
- 1 gros œuf
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 50g de pépites de chocolat noir (optionnel)

## Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Une plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Une fourchette
- Une grille de refroidissement

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Dans un saladier, mélangez le beurre de cacahuète, le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le sel et les pépites de chocolat si vous avez choisi d'en ajouter.
- Formez des petites boules de pâte de la taille d'une noix et disposez-les sur la plaque en les espaçant.
- Aplatissez chaque boule avec le dos d'une fourchette en effectuant un mouvement croisé pour créer un motif quadrillé.
- Enfourez 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 conservation

- Conservez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 5 jours.
- Vous pouvez congeler la pâte crue formée en boules pour une cuisson rapide ultérieure.

- Pour des cookies plus croustillants, prolongez la cuisson de 2 minutes.