

Fiche Recette : Cookies au Beurre de Cacahuète

Informations générales

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

Ingrédients nécessaires

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

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Dans un grand saladier, mélangez le beurre de cacahuète, le sucre, l'œuf et la vanille jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajoutez la levure chimique et le sel, puis mélangez à nouveau.
- 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 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 en sortant du four.
- Conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 à 5 jours.