

COOKIES BEURRE DE CACAHUÈTE ET CHOCOLAT



4.7 sur 148 votes

Des cookies au beurre de cacahuète très gourmands avec leurs morceaux de chocolat ! Une recette simple et rapide à réaliser...

Préparation 20 min	Cuisson 15 min	Total 35 min
-----------------------	-------------------	-----------------

Type de recette: Dessert, Goûter Cuisine: Américaine, Française Mot-clé: cookies

Quantité: 20 cookies

Ingrédients :

- 150 g sucre cassonade
- 50 g beurre doux ramolli
- 60 g beurre de cacahuètes de préférence avec morceaux
- 1 gros oeuf
- 1 cc extrait naturel de vanille
- 150 g farine
- 1 cc levure chimique
- 80 g chocolat noir pâtissier de préférence corsé (environ 60-65% cacao)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°C chaleur traditionnelle.
2. Dans un récipient, battre le sucre cassonade, le beurre ramolli et le beurre de cacahuète jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.
3. Ajouter l'oeuf et la vanille. Bien mélanger avant d'incorporer la farine et la levure chimique. Ne pas mélanger plus que nécessaire à cette étape : juste ce qu'il faut.
4. Concasser grossièrement le chocolat noir pour avoir de gros morceaux. Incorporer les morceaux concassés à la pâte (en garder quelques uns pour le décor) et mélanger une dernière fois.
5. A l'aide d'une cuillère à soupe, prélever un peu de pâte et former de petites boules dans le creux de vos mains.
6. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, disposer les petites boules de pâte, espacées entre elles de 5-6 cm. Vous devrez faire au moins deux fournées pour cuire l'ensemble.
7. Avec la main, écraser légèrement chaque boule de pâte, pour qu'elle s'étale bien en cours de cuisson. Rajouter les morceaux de chocolat restants sur le dessus.
8. Enfourner pour 15 minutes à 160°C. Les cookies doivent être légèrement dorés. Laisser tiédir sur plaque hors du four puis transférer sur une grille jusqu'à refroidissement complet.