

Cookies moelleux au beurre de cacahuètes

Pour une vingtaine de cookies :

- 120 g de beurre de cacahuètes
- 180 g de sucre
- 200 g de farine de blé
- 110 ml de lait végétal
- 70 g de pépites de chocolat noir
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 càc de vanille liquide

Préparation

Dans un grand bol, versez la farine, le sucre, le bicarbonate, le sel. Au centre, ajoutez le beurre de cacahuètes, le lait et la vanille liquide. Mélangez cette préparation jusqu'à ce que vous obteniez une boule compacte bien malléable. La pâte ne doit pas être trop liquide, mais si elle vous paraît difficile à travailler, ajoutez du lait par petite quantité. La texture de la pâte peut varier en fonction de la consistance de votre beurre de cacahuètes.

Ajoutez les pépites de chocolat à la pâte et répartissez bien le tout.

Déposez au réfrigérateur pendant 15 min. Préchauffez le four à 200°C.

Formez des boules de pâte avec vos mains de la taille d'une grosse noix et déposez-les sur une plaque de four.

Faites cuire pendant 10 min pour des cookies moelleux à cœur.

Source

Revision #2

Created 17 May 2020 16:53:05 by AntoineD

Updated 17 May 2020 16:54:17 by AntoineD