



Cookies aux 2 chocolats & cacahuètes

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

175 g de farine
80 g de beurre demi-sel
100 g de beurre de cacahuète
70 g de sucre de canne roux
1 œuf
0.5 cuil à café de vanille liquide
3 g de bicarbonate
2 g de levure chimique
90 g de chunk de chocolat noir
90 g de chunk de chocolat blanc
80 g de cacahuètes

Dans le bol de votre robot, muni de la feuille, mélangez le beurre fondu avec le beurre cacahuète et le sucre.

Ajoutez l'œuf, la vanille liquide.

Pour terminer, ajoutez les poudres en plusieurs fois.

Incorporez les chunks de chocolats et les cacahuètes hachées.

Formez des boules de 37 g, déposez-les sur une plaque chemisée.

Cuire pendant 13 min dans un four préchauffé à 170°C en mode traditionnel.

La chaleur tournante va assécher vos cookies, si vous n'avez pas d'autres choix, diminuez le temps de cuisson de 2 min.

Ces cookies ne vont pas s'aplatir à la cuisson, donc vous pouvez les "écraser" avec une spatule à la sortie du four.

Laissez refroidir avant dégustation.