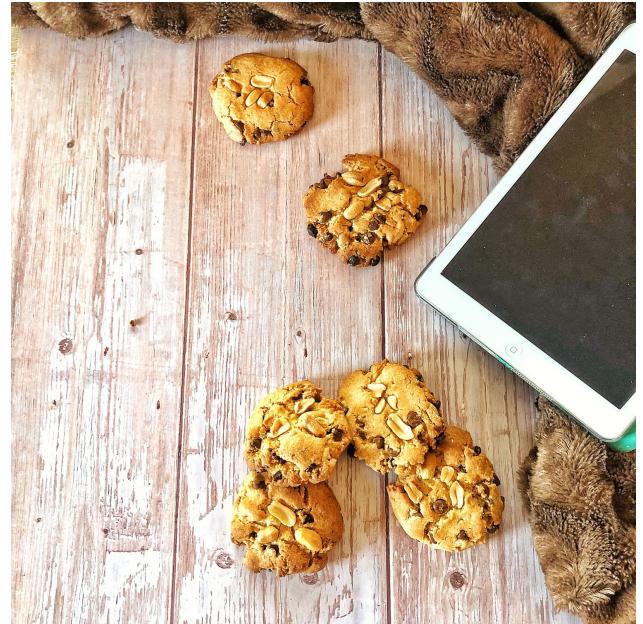


Cookies choco peanutbutter

Ingrédients ::

- 200g de farine
- 1 càc de levure
- 1 oeuf
- 1 càc d'extrait de vanille
- 250g de purée de cacahuètes sans sucres ajoutés
- 40g de beurre
- 70g de sucre roux/cassonade
- Cacahuètes et pépites de chocolat pour la déco



Recette :

1. Mélanger la farine et la levure.
2. Fouetter le beurre et la purée de cacahuètes. Ajouter le sucre et la vanille. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Ajouter le mélange de farine. Mélanger avec une grande cuillère en y ajoutant les morceaux de chocolat et les cacahuètes.
4. Former des boules de mêmes tailles et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Enfourner 10 minutes à 180° puis laisser refroidir sur une grille.
6. C'est prêt !