

COOKIES AUX CACAHUÈTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CACAHUÈTES NON SALÉES	1 tasse
- BEURRE	125g
- SUCRE SEMOULE	250g
- OEUF(S)	1
- FARINE	185g
- LEVURE	1 sachet (chimique)
- POUDRE DE CACAO	2 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	90g en pastilles



Recette:

- Placez les pépites de chocolat au congélateur.
- Faites griller les cacahuètes pendant 6 à 7 minutes au four à 175°C. Laissez-les refroidir puis concassez-les grossièrement.
- Faites fondre le beurre au micro-onde pendant 1 minute à 500W.
- Ajoutez le sucre et fouettez pendant 2 à 3 minutes.
- Incorporez à l'aide d'un spatule, la farine, la levure et le cacao.
- Ajoutez enfin les cacahuètes grillées concassées ainsi que les pépites de chocolat. Homogénéisez le tout.
- Placez du papier sulfurisé sur des plaques de cuisson.
- Formez de petites cuillerées de pâtes (15 à 20 environ), puis enfournez pendant 15 minutes à 170°C.
- Laissez refroidir pour que les biscuits durcissent un peu puis décollez-les de la plaque et laissez complètement refroidir sur une grille.

Remarque:

pour 15 - 20 cookies