



*Petits gâteaux*

## Cookies au beurre de cacahuètes



30 min 20 min 10 min 0 366

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation des cookies au beurre de cacahuètes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le beurre pommade dans un saladier, le battre pendant quelques instants à l'aide d'un fouet afin qu'il devienne crémeux.
- 3 Ajouter ensuite le sucre semoule et le sucre roux, battre de nouveau.
- 4 Incorporer l'oeuf, le beurre de cacahuètes et la vanille liquide. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Mélanger la farine, la levure chimique et le sel dans un autre saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Verser petit à petit ce mélange dans le saladier contenant le beurre de cacahuètes tout en remuant à l'aide d'un fouet.
- 7 Une fois la préparation homogène, tapisser une plaque de four de papier sulfurisé.
- 8 Prélever des pâtons puis former des boules de la taille d'une noix en les roulant entre les paumes des mains.
- 9 Les disposer sur la plaque en veillant à bien les espacer les uns des autres.

Les aplatis à l'aide du dos d'une fourchette en formant

Ingrédients pour 8 personnes

### Ingrédients pour les cookies

175 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
100 g **Sucre semoule**  
100 g **Sucre roux**  
120 g **Beurre de cacahuètes**  
1 c. à café **Levure chimique**  
1 c. à café **Arôme naturel de vanille**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 pincée(s) **Sel**

- 10** Les appuyer à l'aide du dos d'une fourchette en forme de croix.
- 11** Tapisser légèrement la fourchette de farine pour éviter qu'elle n'accroche à la pâte.
- 12** Enfourner pendant 10 à 12 minutes.
- 13** Les cookies seront cuits lorsqu'ils arboreront une couleur dorée.
- 14** Les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de les déguster.

## Étape 2

### Dressage

- 1** Dresser les cookies tiédis sur une assiette de service et déguster aussitôt.