



# Cookies aux Pépites de Chocolat et Cacahuètes



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 15 mn**  
**Temps Total : 30 mn**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients pour 12 beaux cookies**

- > 125 g de beurre (à T° ambiante)
- > 110 g de sucre roux
- > 55 g de sucre blanc
- > 200 gr de farine
- > 1 œuf
- > 1 pincée de sel
- > 1/2 cuillère à café de levure
- > 80 g de pépites de chocolat
- > 50 g de cacahuètes (non grillées, non salées)

## **Matériel**

- > Papier cuisson ou Silpat
- > Robot batteur (facultatif)

## **Préparation**

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger ensemble à la main ou au robot avec le crochet : le beurre, le sucre roux et le sucre blanc, puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter la farine, le sel et la levure et incorporer à la pâte précédente. Terminer en ajoutant le chocolat et les cacahuètes grossièrement concassées.

A l'aide d'une cuillère à soupe former des boules de pâtes. Déposer les boules de pâte sur une feuille de papier cuisson ou un Silpat.

Aplatir légèrement les boules avec le plat de la main.

Enfourner les cookies pendant 10 à 15 mn. Les sortir et les déposer délicatement sur une grille, les laisser refroidir quelques minutes.

## **Astuces**

Certains aiment les cookies encore mous à cœur, d'autres les préfèrent bien croquants. Tout va dépendre de la cuisson. A vous de trouver celle qui vous conviendra. Il faut simplement savoir qu'en sortant du four et en refroidissant les cookies vont durcir.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)