

COOKIES

AU PEANUT BUTTER

1/

Préchauffer votre four à 140° (chaleur tournante). Dans un saladier, mélanger la cassonade, le sucre blond et le beurre ramolli. Ajouter 1 œuf entier, le jaune du second œuf et mélanger de nouveau.

2/

Dans un second contenant, mélanger la farine, la levure, le beurre de cacahuète et les pépites de chocolat. Le must : utiliser une tablette de Nestlé Dessert pour former de gros morceaux avec un couteau de cuisine.

3/

Incorporer petit à petit au mélange précédent, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Pour former les cookies, la technique la plus simple est d'humidifier vos mains d'eau froide pour former vos boules de pâte (magie, ça ne colle plus !).

4/

Disposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson, en pensant à bien les espacer. Aplatir légèrement chaque cookie avant d'enfourner. Laisser cuire 15 à 20 minutes et les sortir encore fondants.

INGREDIENTS POUR 10 GROS COOKIES

- 250 gr de beurre aux cristaux de sel de Guérande
- 2 œufs
- 175 gr de cassonade et 175 gr de sucre blond
- 375 gr de farine de blé type T65
- 350 gr de pépites de chocolat (le mieux Nestlé dessert)
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète

