

# COOKIES BEURRE DE CACAHUËTES

6 Personnes

Préparation 1h15 / Cuisson 8mn  
Difficulté Facile / Coût Moyen

## Ustensiles

- 2 saladiers
- Batteur électrique
- Plaque de cuisson
- Papier cuisson
- Passoire / tamis

## Ingrédients

- 175 gr de margarine
- 260 gr de beurre de cacahuète (croquant)
- 50 gr pépites de chocolat (facultatif)
- 220 gr de sucre cassonade
- 2 œufs entiers
- 4 Cs de lait
- 1 Cc d'extrait de vanille liquide
- 100 gr de farine de riz bio ½ complète
- 100 gr de farine de sarrasin bio
- 100 gr de farine de maïs bio
- 1 Cc rase de levure chimique
- ½ Cc rase de bicarbonate de soude
- ½ Cc rase de sel

## La préparation



Pour environ 40 / 50 cookies de 5 cm Ø

- **ÉTAPE 1** \_\_\_ Dans un saladier, mettre le beurre de cacahuète, la margarine, la cassonade.
  - Ajouter les œufs un à un et faire blanchir le mélange au batteur électrique 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène puis ajouter le lait, la vanille, battre encore jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
  - **ÉTAPE 2** \_\_\_ Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients secs, les farines tamisées, la levure, le bicarbonate et le sel.
  - Ajouter le contenu de ce saladier petit à petit dans le saladier contenant les ingrédients précédemment préparés en mélangeant à chaque rajout à l'aide d'une fourchette, dès que la farine est bien incorporée, vous pouvez aussi ajouter des pépites de chocolat, les incorporer délicatement à la pâte, cesser de mélanger.
  - Couvrir de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1h00.
  - **ÉTAPE 3** \_\_\_ 15 minutes avant la fin du temps de pause, préchauffer le four à 175° (th 6).
  - Former des boules de pâte d'environ 2.5 cm et posez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier cuisson en les espaçant de 5 cm les unes des autres.
  - Aplatir légèrement les boules et avec une fourchette si vous le souhaitez, réaliser un motif en forme de croix ou stries sur le dessus.
  - Ne pas trop aplatir les boules car les cookies vont naturellement s'aplatir à la cuisson.
  - **ÉTAPE 4** \_\_\_ Enfourner les cookies à hauteur à 175° chaleur tournante pour environ 8 /10 minutes.
  - Attention à bien surveiller la cuisson (dépend des fours et de la taille des cookies).
  - Sortir les cookies dès qu'ils commencent à se colorer sur les côtés, ne pas laisser dorer, ils doivent être moelleux.
  - Laisser les refroidir au minimum 5 minutes sur la plaque de cuisson, ils se figeront à la sortie du four (ne les déplacer pas avant au risque de les abimer).
  - Quand les cookies ont durcis transférez les sur une grille ou une assiette.
- \* Conserver à température ambiante dans une boîte métallique 24 à 48h, ou pour une plus longue conservation jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur, dans une boîte en plastique hermétique.