



Four

# Cookie coeur beurre de cacahuètes

Délicieux cookies au coeur coulant de beurre de cacahuètes faits maison.



## Mise en place

Fouetter le beurre mou avec le sucre, ajouter ensuite l'œuf, fouetter à nouveau.

Mélanger la farine et la levure et l'incorporer à la préparation précédente, puis ajouter les pépites de chocolat.

Former une boule de pâte et laisser reposer au frais pendant 40 minutes.

Prelever 70/80g de pâte environ, former une petite boule et l'aplatir, déposer au centre une cuillère à café de beurre de cacahuète, puis refermer en enveloppant bien le centre pour former une boule.

Parsemer de cacahuètes le dessus du cookie.

Placer les cookies sur une plaque de cuisson et laisser reposer 1 heure au frais.

Dans un four chaud à 180° cuire les cookies environ 13/14 minutes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	160 g
Oeuf		1 pces
Farine de blé		220 g
Sucre cassonade		150 g
Pépites de chocolat		100 g
Beurre cru		120 g
Levure chimique		0.5 pces
Cacahuètes		30 g