

Sablés cacahuète(s)

Pour une vingtaine de biscuits :

100 g de beurre ramolli

2 CS de beurre de cacahuètes

60 g de sucre glace

1 jaune d'œuf

1 CS de maïzena

1 CC de levure chimique

250 g de cacahuètes grillées non salées

200 à 250 g de farine

1 blanc d'œuf battu (*pour coller les cacahuètes*)



- Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le beurre de cacahuètes. Ajouter le jaune d'œuf et fouetter encore, pour obtenir une crème.
- Incorporer la levure chimique et la maïzena, puis la farine et une poignée de cacahuètes concassées, prélevée sur le paquet.
- Préchauffer le four à 155°C.
- Façonner des boules de pâte (*de la taille d'une noix*) et les enduire de blanc d'œuf battu. Poser les boules sur une tôle à pâtisserie recouvert de papier cuisson et déposer des $\frac{1}{2}$ cacahuètes sur les boules (*avec le blanc d'œuf, ça colle bien...*).
- Enfourner les sablés pour 20 minutes environ. Attendre un peu avant de les décoller de la plaque, car les sablés sont encore bien mous (*ils durcissent en refroidissant*).
- Déguster avec un bon thé.

SABLÉS
CACHOUÈTES