

# Cookies au Beurre de Cacahuète et Pépites de Chocolat au lait



**Pour 12 cookies**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 16 minutes**

- 180 g de farine T80
- 1 c à café rase de levure
- 50 g de beurre à température ambiante
- 50 g de beurre de cacahuète
- 70 g de sucre cassonade
- 1 œuf (gros calibre)
- 1 c à café de vanille
- 1 pincée de sel
- 170 g de pépites de chocolat au lait

**Avec le thermomix** : Placez le fouet dans le bol.

Fouettez les 2 beurres **1 minute/37°/vitesse 2** pour les ramollir. Ajoutez le sucre cassonade et fouettez **1 minute 30/vitesse 3**. Ajoutez l'œuf et la vanille et mélangez **30 secondes/vitesse 3**. Raclez les bords du bol et ôtez le fouet. Versez la farine dans le bol. Placez d'une part le sel et d'autre part la levure. Mélangez **15 secondes/vitesse 3**.

Ajoutez les pépites de chocolat au lait et mélangez 15 secondes/vitesse 3/fonction sens inverse.

**Sans robot** : C'est exactement le même ordre de préparation sauf que vous utiliserez un fouet à main pour le début de la recette et un saladier.

Dans les 2 cas, formez un boudin avec la pâte obtenue et filmez pour la laisser reposer un peu 15 à 20 minutes au réfrigérateur.

En fin de pause, préchauffez le four à 180° C. Vous aurez le choix entre un façonnage de la pâte en tranches ou en boule puis aplatie dans la main pour former les cookies. Placez vos portions de pâte sur une plaque à pâtisserie (avec une feuille de papier sulfurisé si besoin).

Glissez au four pour 16 minutes en baissant le four à 150° C, chez moi. La température du four et le temps de cuisson dépendent du four de chacun.

Laissez refroidir les cookies sur une grille.

**Pour la conservation** : Placez les cookies dans une boîte en métal si possible.