

Cookies chocolat / café / cacahuète

Ces cookies sont juste délicieux, ils ont détrôné les cookies à la cannelle que je fais depuis des années !

Ingrédients pour environ 15 gros cookies:

- 115 g de beurre mou
- 180 g de sucre
- 1 œuf
- arôme vanille
- 1,5 càc de café en poudre
- 220 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat cassé en gros morceaux
- 50 g de cacahuète salé



- Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf, la vanille et le café en poudre. Puis la farine, le sel et les levures. Mélanger avec une spatule, incorporer le chocolat et les cacahuètes.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile « Silpat », former des boules en les espaçant car les cookies s'étalent.
- Enfourner pour 20 min à 140°C (adaptez le temps de cuisson à votre four).
- Les cookies sont cuits quand le bord commence à s'affermir. Le centre est encore mou, c'est normal, il durcira en refroidissant.

Bonne dégustation !