

Cookies au Beurre de Cacahuètes, Flocons d'Avoine et Pépites de Chocolat de Martha Stewart

Source: <http://pucebleue-jenreprendraibienunbout.blogspot.com> et <http://www.marthastewart.com>

Ingrédients pour 20 gros cookies

- 150 g de gros flocons d'avoine
- 25 g de farine de blé complète (faute d'en avoir j'ai mis de la T55)
- 1/2 c à c de bicarbonate de soude
- 1/2 c à c de levure chimique
- 1/4 c à c de gros sel 1 pincée de Fleur de sel
- 100 g de sucre roux (remplacé par du muscovado)
- 100 g de sucre
- 115 g de beurre à température ambiante
- 65 g de beurre de cacahuètes nature
- 1 œuf (calibre gros)
- 1/2 c à c d'extrait naturel de vanille de vanille en poudre
- 150 g de cacahuètes grillées salées
- 170 g de pépites de chocolat noir

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Mélanger ensemble les flocons d'avoine, la farine, la fleur de sel, la vanille en poudre, le bicarbonate et la levure. Réserver.

Battre au robot à vitesse moyenne les sucres, le beurre et le beurre de cacahuètes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.

Ajouter l'œuf. Incorporer le mélange avec les flocons d'avoine, puis les pépites de chocolat et les cacahuètes. Travailler jusqu'à obtention d'un appareil bien homogène.

Prélever des boules de pâte et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment les uns des autres.

Cuire 13 min (12 pour moi) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser reposer 5 min avant de les décoller (à la sortie du four les biscuits sont mous) et les laisser entièrement refroidir sur une grille. Conserver dans une boîte hermétique et les consommer dans les 5 jours.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>