



INGRÉDIENTS (10-12 Cookies)

- 90 g Beurre ou Margarine
- 45 g Sucre
- 45 g Sucre de coco
- 140 g Purée de cacahuètes
- 1 œuf
- 20 g. Cacahuètes concassées
- 170 g KOMEKO Kuchenglück**
- 1 cac Levure chimique
- 1 cac Bicarbonate de soude



PRÉPARATION

1. Mélanger le beurre végétal avec les sucres, puis ajouter la purée de cacahuètes et mélanger à nouveau.
2. Ajouter l'œuf et les cacahuètes concassées et mélanger.
3. Ajouter la farine KOMEKO Kuchenglück mélangée au préalable à la levure chimique et au bicarbonate de soude et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Former de petites boules de pâte et les aplatir légèrement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 190 degrés (chaleur tournante).

Notre conseil :

Les cookies sont encore meilleurs nappés de chocolat fondu et de cacahuètes hachées.

