

# Cookies Américains aux cacahuètes caramélisées

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 489.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 37.889

## Les ingrédients

- 1.0 cs Miel
- 1.0 u Sucre vanillé
- 50.0 gr Sucre roux
- 50.0 gr Sucre en poudre
- 0.5 u Sachet levure chimique
- 220.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Oeuf
- 100.0 gr Beurre
- 125.0 gr Pépites de chocolat
- 50.0 gr cacahuète enrobée de chocolat

Préchauffez le four à 200°C (Th7)

### Préparation de la pâte à cookies

Dans un plat creux, mélangez : le beurre paumé, le miel et l'oeuf.

Dans un deuxième plat creux, mélangez : farine, levure et les sucres (roux, blanc, et vanillé).

Dans un pilon, éclater les cacahuètes caramélisées.

Mélangez le contenu des deux plats.

Ajoutez les pépites de chocolat et les éclats de cacahuètes caramélisées.

### Cuisson

Mettez une feuille d'aluminium sur la plaque du four, puis faites des petits tas (à l'aide de 2 cuillères à

soupe) bien espacés avec la pâte à cookies.  
Enfournez 10 min.

### **Présentation**

Laissez refroidir pour que les cookies durcissent un peu avant des les enlever de la plaque. A déguster avec un grand verre de lait ou avec une boule de glace à la vanille ou chocolat.