

**Cookies au beurre de cacahuète crunchy**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/cookies-au-beurre-de-cacahuete-crunchy-p1140252-r.jpg) **Pour 34 gros** [**Cookies**](https://recettes.de/cookies)

**- 135 g de beurre pommade**  
**- 100 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 125 g de** [**beurre de cacahuète**](https://recettes.de/beurre-de-cacahuete) **crunchy (1)**  
**- 1 œuf**  
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 180 g de farine**  
**- ½ càc de** [**bicarbonate**](https://recettes.de/bicarbonate) **(2)**  
**- 125 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat) **(3)**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Travailler au fouet le beurre et la cassonade pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter le beurre de cacahuète et continuer à fouetter pour obtenir une jolie crème.  
Incorporer toujours en fouettant l'œuf et la vanille.  
Ajouter la farine et le bicarbonate et travailler pour avoir une pâte homogène.  
Incorporer alors les pépites de chocolat en mélangeant à la spatule.  
Former des boules de la grosseur d'une noix et les déposer sur la plaque du four.  
Inutile de trop les espacer car les cookies ne s'étalent pas beaucoup.  
Laisser cuire 12 minutes environ : Les cookies doivent être bien dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.