

# Cookies Chocolat blanc cacahuètes

Il y a des jours comme ça où le moelleux d'un bon cookie fait rêver ! Au vu du peu de temps que ça prend, on aurait tort de se priver. Voici donc une nouvelle version de mon cookie. Du chocolat blanc et des cacahuètes lui apporte un petit goût sucré/salé.

**Pour une fournée** : 1 œuf entier - 190g de farine blanche – 35g de poudre d'amandes – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre en poudre – 100g de sucre vanillé maison – 150g de pépites de chocolat blanc – 1cc d'extrait de vanille – 1 poignée de cacahuètes salées.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre) et les cacahuètes. Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez des plaques pâtisseries recouvertes de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7-9min environ. Même si les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont

trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookies.