

# Cookies

écrit par Pariseyn | 7 novembre 2018



Des petits gâteaux tellement faciles à préparer qu'on peut aisément les faire préparer par les enfants. Ils seront fiers de les croquer en si disant « c'est moi qui l'ait fait ».

Ingrédients, pour 18 à 20 cookies :

150 g de beurre de cacahuètes

175 g de farine T45 Casino 11% de gluten

100 g de sucre complet ou cassonade

60 g de pépites de chocolat noir (Vahiné)

50 g de cerneaux de noix de pécan (Vahiné)

60 g de lait végétal (amande pour moi)

1 g de bicarbonate de sodium

1 g de sel fin

Dans un grand saladier, mélanger le sucre complet, la farine et le bicarbonate.

Ajouter le beurre de cacahuètes et l'incorporer à l'aide d'une corne.

Verser le lait végétal et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les pépites de chocolat et les cerneaux de noix.

Couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2.

Préparer une plaque ajourée en aluminium revêtue de papier cuisson.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé en commençant par la tapoter.

Une fois une épaisseur d'environ 5 mm obtenue, découper les ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Répartir les gâteaux sur la plaque de cuisson.

Enfourner pour 10 à 12 minutes (10 minutes pour moi).

Refroidir sur grille.