Cookies aux Reese's® peanut butter cups

Je continue ma semaine chocolat-beurre de cacahuète avec ces irrésistibles et terribles cookies aux Reese's®. Des cookies suuuuper moelleux avec des morceaux de Reese's® fondants, ils sont juste à tomber ! Petits et grands craqueront pour ces cookies aux quatre heures croyez-moi ! Encore une fois, j'ai pris mes Reese's® maison mais vous pouvez tout à fait prendre ceux du commerce.

Pour environ 12 cookies

Ingrédients:

125g de beurre pommade

11g de sucre vanillé

120g de sucre roux

1 oeuf

220g de farine

1/3c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

1 bonne pincée de sel

100g de Reese's® peanut butter cups Mini (Du commerce ou maison, recette ici)

Préparation:

Coupez les Reese's® en deux et en quatre puis réservez-les.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec les sucres puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe. Intégrez enfin les Reeses's® coupés en morceaux.

Formez des boules de pâte et placez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, aplatissez-les légèrement.

Enfournez les cookies pour 10-11min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.