

Cookies au chocolat beurre de cacahuètes milka®



Au travail, dans mon équipe, nous faisons parfois des jours où tout le monde emmène un petit quelque chose. J'ai donc réalisé ces cookies pour l'occasion ! Il me restait du chocolat beurre de cacahuètes et je ne savais pas trop quoi faire avec et là je me suis dit que tout simplement posé sur de la pâte à cookie, une fois cuit ça devrait être pas mal et en effet ça l'a été, ils sont partis super vite !

Pour une douzaine de cookies

Ingrédients:

120g de beurre pommade

130g de sucre

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

Environ 12 carrés de chocolat gourmand beurre de cacahuètes milka®

2c. à soupe de beurre de cacahuètes

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

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

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe.

Ajoutez le beurre de cacahuètes et mélangez de nouveau sans trop insister.

Déposez des boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Déposez en enfonçant légèrement un carré de chocolat dans chaque boule de pâte.

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.