

Cookies au beurre de cacahuètes, noisettes et chocolat noir

Pour 20 cookies

140g de beurre mou

140g de cassonade (240g dans la recette originale)

2 œufs

1 pincée de sel

140 de beurre de cacahuète

240g de farine (280 dans la recette originale)

1/2 sachet de levure chimique

200g de chocolat noir

100g de noisettes

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre.

Ajoutez les œufs, la farine, la levure, le sel et le beurre de cacahuètes.

Coupez le chocolat en morceaux, concassez les noisettes et incorporez-les à la pâte.

Avec une cuillère à glace prélevez des boules de pâte, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 160°C pendant 12 à 14 minutes selon votre four.