**Cookies pâte d’arachide au chocolat et noisettes**

**Préparation : 15 min Repos : 30 min Cuisson : 12 min**

**Ingrédients**
**Pour 30 cookies environ**

300 g de farine

2 œufs entiers

120 g de sucre roux

200 g de pâte d’arachide

150 g de chocolat noir à 85%

120 g de noisettes torréfiées à sec

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

**Préparation**

**Casser le chocolat** et le couper grossièrement sur une planche à découper avec un couteau.

 Dans une poêle, torréfier à sec (sans matière grasse) les noisettes puis les écraser grossièrement avec le rouleau à pâtisserie.

**Avec un fouet électrique, travailler la pâte d’arachide** avec le sucre, le sel et les œufs. Mélanger la levure à la farine et tamiser. Verser petit à petit sur le mélange pâte d’arachide œufs et sucre en remuant jusqu’à ce que la pâte soit malléable. Incorporer les noisettes et le chocolat coupé, bien mélanger. Mettre au réfrigérateur 30 min.

**Disposer** des petits tas de pâte bien espacés sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson. Les aplatir légèrement. Cuire 12 min au four préchauffé à 180°c (TH 6).

**Bonne dégustation.**

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**