

# Tendance Cookies



## PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, crémier le beurre avec les sucres et le beurre de cacahuète.
3. Ajouter l'œuf et la vanille puis mélanger.
4. Ajouter la farine, le bicarbonate et les pépites de chocolats et mélanger pas trop longtemps ( juste le temps de les incorporer). Si la pâte colle, filmer-la et mettre-la au frais pendant 30 min.
5. Former des boules de 50 g que vous poserez sur une plaque recouverte de papier cuisson, aplatir légèrement et parsemer quelques pépites de chocolat par-dessus.
6. Enfourner pour 13 min et laisser refroidir avant dégustation.

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*

## INGRÉDIENTS pour 15 cookies.

- 80 g de beurre mou demi-sel
- 250 g de farine
- 65 g de sucre
- 65 g de sucre fleur de coco ( j'ai mis le Sucre vanille )
- 1 cc à de bicarbonate de soude
- 100 g de pépites de chocolat + décoration
- 2 œufs
- 1 cc de vanille liquide
- 1cs de beurre de Cacahuète ( Skippy® de ma dégustabox )

## ASTUCES & CONSEILS

- ...