Cookies

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	15 min
Pièces	12
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

au chocolat et aux cacahuètes

Cookies

60 g de beurre, ramolli

75 g de sucre de canne

1 œuf

1 pointe de couteau de pulpe de vanille

2 cs de beurre de cacahuètes

100 g de farine blanche

1 cc de levure chimique

1 cs de poudre de cacao

100 g de chocolat noir, hachées

50 g de cacahuètes salées, hachées

Cookies

Battre le beurre et le sucre dans un saladier avec un fouet jusqu'à ce que la pâte blanchisse. Incorporer l'œuf, la vanille et le beurre de cacahuètes.

Mélanger la farine, le cacao et la levure chimique, les ajouter, puis mélanger le tout pour obtenir une pâte souple. Incorporer le chocolat et les cacahuètes à la pâte.

Former 12 boules de taille égale et les disposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé en les écartant suffisamment. Aplatir un peu les boules.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 160 °C.

Faire cuire les cookies 15 minutes, au niveau moyen.

Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les cookies sur une grille.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 160 °C pendant 15 min

Conseils

Il est plus facile d'obtenir des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022