

Cookies Cacahuètes
Pour environ !25 cookies



1. 200 g de beurre pommade
400 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
150 g de sucre
350 g de cassonade
100 g d'œufs
5 g de sel
10 g de **Baking Powder ancel**
350 g de farine

Mélanger tous les ingrédients en une pâte homogène. Diviser en portions. Bouler puis aplatir sur une plaque recouverte de papier cuisson. Parsemer de chouchous et de chunks de chocolat noir puis cuire environ 20 min. à 160°C.