

# Cookies bars au beurre de cacahuète et chocolat

Nouvelle recette gourmande mais healthy avec ces cookies bars au beurre de cacahuète et chocolat, ces barres sont vraiment délicieuses, j'ai adoré !

L'avantage des biscuits "secs", est qu'ils se conservent parfaitement plusieurs jours, ça a donc fait l'objet de plusieurs gouters bien gourmands, miam ! Et c'était l'occasion d'utiliser un de mes moules chouchous chez Guy Demarle dans lequel je fais régulièrement mes barres de céréales maison 😊

\* J'ai utilisé le moule 12 barres gourmandes striées Guy Demarle de taille parfaite pour les barres de céréales maison et autres gourmandises, avec un démoulage sans risque !

Entant que conseillère je peux offrir 5€ de remise aux nouveaux clients, si vous souhaitez en bénéficier n'hésitez pas à me contacter en cliquant ici (indiquez moi votre nom + prénom + adresse mail, merci!)

Retrouvez d'ailleurs ici ma recette de barre de céréales maison avec ce même moule 😊

Photographies et textes non libres de droit - Amandine Cooking

©

**Ingédients:** (pour 14 cookies bars)

- 200g de farine
- 1cc de levure chimique
- 60g de sucre de fleur de coco
- 1 œuf
- 120g de beurre de cacahuète
- 50ml de boisson végétale à la cacahuète (ou autre, ou même du lait)
- 120g de chocolat au lait

**Préparation:**

1. Mélanger la farine, la levure et le sucre.
2. Incorporer l'œuf et le beurre de cacahuète.
3. Ajouter un peu de lait et mélanger à la main tout en formant une boule (les plus gourmands peuvent incorporer des pépites de chocolat et/ou des cacahuètes concassées dans la pâte).
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Répartir la préparation dans un moule adapté, j'ai pour ma part utilisé le moule 16 barres striées Guy Demarle\* en tassant un peu la pâte dans le moule.
6. Enfourner 15 à 20min puis laisser un peu refroidir avant de démouler.
7. Laver et sécher le moule puis faire fondre le chocolat au bain marie. Badigeonner les empreintes du moule de chocolat à l'aide d'un pinceau puis replacer les biscuits dans chaque empreinte en appuyant sur le biscuit afin de bien le faire adhérer au chocolat.
8. Placer au congélateur 15min puis démouler.