

Cookies au chocolat, beurre de cacahuète et avoine

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson 12 min



Catégories : Desserts, Bio, Cuisine facile, Placard, Recette facile et rapide, Recette sans Gluten

Miam, qui veut un petit cookie au chocolat, beurre de cacahuète et avoine pour le goûter ? Découvrez notre recette facile et sans gluten !

Pour 8 personnes

Ingrédients

100 g Beurre de cacahuètes
70 g Beurre demi-sel mou
1 Oeuf
100 g Chocolat noir
150 g Cassonade
100 g Flocons d'avoine
50 g Farine de riz complète
50 g Farine de châtaigne
6 g Levure chimique
2 c. à soupe Cacao en poudre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de cookies au chocolat, beurre de cacahuètes et avoine** en préchauffant le four à 180 °C.
- 2 Dans le bol d'un robot, **mélangez le beurre avec le beurre de cacahuète et la cassonade**. Ajoutez l'oeuf et battez.
- 3 Dans un autre bol, **mélangez les flocons d'avoine, les farines et la levure**. Ajoutez-les au premier mélange.
- 4 **Hachez le chocolat en petits morceaux** et incorporez-le au reste de la préparation.
- 5 Formez des boules avec cette préparation puis disposez-les en les espaçant sur une plaque recouverte de papier cuisson. Écrasez-les avec le dos d'une fourchette. **Enfournez-les pendant 12 min.**
- 6 **Laissez refroidir les cookies** puis saupoudrez-les de cacao en poudre

Si vous avez aimé nos cookies au chocolat, beurre de cacahuète et avoine...

- Vous aimerez aussi nos **cookies à l'avoine, banane et noisettes**
- Nos **cookies aux flocons d'avoine, chocolat blanc & cranberries**