

Régal

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

Régal
Nature

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

Ingédients

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**