

≡ recette sucrée ≡

## COOKIES RAPIDES AU CHOCOLAT ET AU BEURRE DE CACAHUÈTES

⌚ 10 minutes

🕒 9 à 10 minutes

🍪 10 cookies

### Ingédients

100 g de chocolat noir (minimum 70% cacao)  
50 g de pépites de chocolat noir ou de chocolat concassé  
100 g de beurre de cacahuètes  
50 g de sucre rapadura (ou autre)  
1 oeuf  
50 g de farine de châtaigne (ou autre)  
20 g d'arrow root ou de fécule de maïs  
1 cc. de bicarbonate de soude alimentaire  
1 pincée de gros sel

#### Pour décorer

une poignée d'amandes, de noisettes, de noix de coco râpée, etc.

### Préparation

Réunir ensemble le chocolat noir et le beurre de cacahuète et les faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Pendant ce temps, dans le bol d'un robot ou dans un saladier, battre l'oeuf avec le sucre afin d'obtenir un mélange blanc et mousseux. Incorporer ensuite le mélange chocolat/beurre de cacahuètes fondu et fouetter à nouveau.

Ajouter les pépites de chocolat ou le chocolat noir concassé ainsi que la pincée de sel. Mélanger à nouveau, avant d'ajouter la farine, l'arrow root et le bicarbonate. Mélanger une dernière fois, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Préchauffer le four à 170 degrés.

Former une dizaine de boules de pâte avec les mains. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et bien les aplatir.

Décorer les cookies avec les éléments choisis. Ici, j'ai utilisé des amandes blanches, des noisettes concassées et de la noix de coco râpée, mais d'autres associations sont possibles !

Enfourner finalement pour 9 à 10 minutes (pas plus !).

Sortir du four et laisser tiédir avant de dévorer... le plus difficile sera de ne pas tout manger d'un coup :-)

