

Cooblés au beurre de cacahuète



Pour une vingtaine de cooblés

- 160g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 115g de beurre doux MOU
- 200 g de sucre roux + 50 g environ pour la finition
- oeuf
- 190 g de beurre de cacahuète sans morceaux
- 1 cuillère à café de vanille en poudre/extrait de vanille
- cuillères à soupe de pépites de chocolat

Dans un saladier, mélanger le sucre roux et le beurre mou. J'insiste lourdement sur le fait que le beurre doit être mou, sinon, c'est très galère.

Lorsque le mélange est onctueux, ajouter l'œuf, mélanger à nouveau, puis incorporer la beurre de cacahuète, la farine et la levure, puis les pépites de chocolat. Bien mélanger (je fais ça à la main), former une boule, filmer et laisser au moins une demi heure au frigo pour que la pâte durcisse un peu.

Préchauffer le four à 180 °C et recouvrir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Sortir la pâte du frigo et former de petites boules. Rouler les boules dans le sucre et les déposer sur la plaque, en espaçant bien car elles vont s'étaler à la cuisson. Enfourner pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la surface des cooblés soit craquelée.

On n'oublie pas que le cooblé, comme son cousin le cookie, va continuer à cuire une fois sorti du four, donc on ne panique pas si c'est mou, c'est normal.

Attendre au moins 10 minutes avant de déguster.