

"FAUX" COOKIES MOELLEUX



Ingédients pour 20 biscuits environ:

- 130 g de beurre de cacahuètes
- 100 g de sucre roux
- 2 œufs
- 2 c à soupe de lait
- 150 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat

Dans un saladier mélanger le beurre de cacahuètes avec le sucre roux. Ajoutez les œufs un à un.

Mettez ensuite la farine en mélangeant bien. Ajoutez ensuite la levure, ainsi que le lait et les pépites de chocolat.

Faites cuire à 200°C entre 10 et 15 minutes.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com