

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Cookies au beurre de cacahuètes sans farine

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

### Ingédients :

150 g de beurre de cacahuètes

1 œuf

50 g de cassonade

1 cuillère à café de levure chimique

80 g de pépites de chocolat

2 pincées de fleur de sel

### Préparation :

Dans un saladier, mettez le beurre de cacahuètes.

Ajoutez la cassonade, l'œuf, la fleur de sel et la levure chimique.

Mélangez bien.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Filmez le saladier et mettez-le au frais pendant 15 minutes.

Façonnez des boulettes de la taille d'une grosse noix.

Aplatissez-les légèrement et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Mettez à cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffez le four à 180°C.

Laissez les cookies refroidir avant de les enlever de la plaque.

Dégustez.