

Cookies au beurre de cacahuètes

J'ai enfin trouvé une recette de cookies healthy avec une vraie texture de cookie : bien épais, un peu croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur... exactement comme j'aime ! Franchement, on ne dirait pas du tout qu'on est sur une version plus saine. C'est le genre de recette qui fait plaisir sans culpabilité, et je suis sûre que vous allez l'adorer autant que moi.

 **POUR** 10 cookies  **PRÉPARATION** 15 minutes  **CUISON** 10-12 minutes

178 kcal/cookie

PROTÉINES 3,8
LIPIDES 10
GLUCIDES 18

100 g de compote de pommes sans sucre ajouté
100 g de beurre de cacahuètes
3 c. à soupe de sucre roux
220 g de farine
2 c. à café de levure chimique
60 g de chocolat noir pâtissier

1. Préchauffez votre four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Dans un saladier, mélangez la compote de pommes, le beurre de cacahuètes et le sucre roux jusqu'à obtenir une texture homogène.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple (n'hésitez pas à finir à la main si besoin). Incorporez le chocolat noir coupé en morceaux à la pâte.
4. Formez des boulettes de pâte (à la main ou à l'aide d'une cuillère à glace) et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Aplatissez-les légèrement.
5. Enfourez pour environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
6. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster (les cookies seront encore mous à la sortie du four, ils durcissent en refroidissant).

